

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
АЛЬКЕЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ  
РАЙОН РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЛЕЙСАН» СЕЛА  
СТАРЫЕ САЛМАНЫ  
422894, Республика Татарстан, Алькеевский район, с.  
Старые Салманы, улица Центральная, д.6а  
ИНН/КПП 1606001935/160601001  
ОГРН1021605756457



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ  
МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫҒЫ  
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ӘЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
ИСКЕ САЛМАН АВЫЛЫНЫҢ «ЛӘЙСӘН»  
БАЛАЛАР БАКЧАСЫ МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ  
БИРУ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЯСЕ  
422894, Татарстан Республикасы,  
Әлки районы, Иске Салман авылы,  
Үзәк урамы, 6а йорт  
ИНН/КПП 1606001935/160601001  
ОГРН1021605756457

ПРИКАЗ  
01.09.2023г

БОЕРЫК  
№31

### «Об организации питания воспитанников ДООУ на 2023-2024 учебный год»

На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ детском саду «Лейсан» села Старые Салманы Алькеевского МР РТ **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с «Примерным 12-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования», утвержденным председателем СПО СПК Турниной А.А. и согласованным заведующей МБДОУ детский сад «Лейсан» села Старые Салманы Алькеевского МР РТ Сафиной Р.Р.

2. Утвердить график приема пищи:

08.30 – 09.00 – завтрак  
10.00 – 10.15 – II завтрак  
12.00 – 13.00 – обед  
15.00 – 15.15 – полдник

3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

Завтрак - 08.30  
II завтрак - 10.00  
Обед - 12.00-13.00  
Полдник - 15.00

4. Создать комиссию по бракеражу готовой кулинарной продукции в составе:

- председатель комиссии, заведующая детским садом Сафиной Р.Р.  
- члены комиссии:

воспитатель детского сада Галиева А.М.,  
младший воспитатель детского сада Сагутдинова Р.Ф.,  
повар детского сада Калимуллина Г.С.

5. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую МБДОУ детский сад «Лейсан» села Старые Салманы Алькеевского МР РТ Сафину Р.Р.

6. Ответственный за питание:

- 6.1. Ежедневно вывешивать меню в уголок для родителей
- 6.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 6.3. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
- 6.4. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение к их выдаче
- 6.5. Ежедневное проведение С-витаминизации, непосредственно перед раздачей
- 6.6. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования инвентаря, посуды и их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки
- 6.7. Нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада
- 6.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика
- 6.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Калимуллой Г.С.

7.1. Персоналу пищеблока:

7.2. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителю графику:

- 09.30-10.00 мясо, куры в I блюдо;
- 07.30 масло в кашу, сахар для завтрака;
- 09.30 II завтрак фрукты, соки;
- 09.30 продукты в I блюдо;
- 10.00 масло во II блюдо, сахар в III блюдо;
- 10.30 сметана в I и II блюдо;
- 14.00-14.30 продукты для полдника

7.3. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи

7.4. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке

7.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов

7.6. Пробы хранить в холодильнике 2 суток

7.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу

7.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе

7.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня

7.10. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда

7.11. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования

7.12. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр

7.13. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.



