

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД
«ЧИШМЯ» СЕЛА ТЯЖБЕРДИНО
АЛЬКЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
422870, РТ, Алькеевский район,
с. Тяжбердино, ул.Центральная, д.23-1
E-mail: leisan.nasibullina-1982@yandex.ru
ОКПО 54406023, ОГРН 1021605757458
ИНН/КПП 1606001928\160601001



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ӘЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ТАШБИЛГЕ АВЫЛЫНЫҢ «ЧИШМӘ»
БАЛАЛАР БАКЧАСЫ МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
422870, Татарстан Республикасы, Әлки районы,
Ташбилге авылы, Үзәк урам, 23-1 йорт
E-mail: E-mail: leisan.nasibullina-1982@yandex.ru
ОКПО 54406023, ОГРН 1021605757458
ИНН/КПП 1606001928\160601001

ПРИКАЗ
01.09.2021г. № 31

БОЕРЫК

«Об организации питания в МБДОУ детский сад «Чишмя»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 12-ти дневными 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 заведующим МБДОУ детский сад «Чишмя» Зайдуллиной Г.Н.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021-2022 учебный год .

1.2 Утвердить график приема пищи:

08:30- 09:00 - завтрак

10:00-10:15 – второй завтрак

12:00-13:00 – обед

15:00-15:15. – полдник

1.3 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

Завтрак 08.30

Второй завтрак 10.00

Обед 12.00 -12.30

Полдник 15.00

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую МБДОУ детский сад «Чишмя» Зайдуллиной Г.Н.

3. Ответственному за питание:

3.1. Ежедневно вывешивать меню в уголок для родителей.

3.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

3.3. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.4. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение к их выдаче.

3.5. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования инвентаря, посуды и их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.6. Нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

3.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

3.8. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Нурлыхаковой Р.Н.;

4.1. Персоналу пищеблока:

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

09.30 – 10.00 мясо, куры в 1 блюдо;

07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

9.30 – второй завтрак – фрукты, соки;

9.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.00 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

10.30 – сметана в 1 и 2 блюдо;

14.00 - 14.30 – продукты для полдника

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

4.4. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

4.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

4.6. Пробы хранить в холодильнике 2 суток.

4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

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

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

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

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

4.12. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

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

5. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и младший воспитатель: Насибуллина Л.Р., Загидуллина Д.Р.

5.1. Во время приема пищи детьми воспитателю и младшему воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков

6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Руководитель
организации

Заведующий ДОУ

должность



личная

подпись

Г.Н.Зайдуллина

расшифровка подписи

С приказом ознакомлены:

Л.Р. / Насибуллина Л.Р./
Д.Р. / Загидуллина Д.Р./
Р.Н. / Нурлыхакова Р.Н./