

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
«КОЛОКОЛЬЧИК» СЕЛА ЧУВ. БРОД
АЛЬКЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
422882, с.Чув. Брод, ул. Молодежная, 1а
E-mail: Kolokolhik.Ds@tatar.ru
ОКПО 54405971, ОГРН 1021605757249
ИНН/КПП 1606001999/160601001



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ӘЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ ЧУВАШ КИЧҮЕ
АВЫЛЫНЫҢ “КОЛОКОЛЬЧИК” БАЛАЛАР БАКЧАСЫ
МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРУ МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
422882, Чуваш Кичүе авылы, Яшләр ур, 1а
E-mail: Kolokolhik.Ds@tatar.ru
ОКПО 54405971, ОГРН 1021605757249
ИНН/КПП 1606001999/160601001

ПРИКАЗ
11.01.2021 № 5

«Об организации питания

в МБДОУ детский сад «Колокольчик» села Чув Брод

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 «Колокольчик» Залялетдиновым А.И.

1.21 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 «Колокольчик»

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

- блюду», оценки готовых блюд и разрешение к их выдаче;
- 3.4. Ежедневное проведение С-витаминации, непосредственно перед раздачей;
- 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 Хабибуллиной Р.Д.
- 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, курицы 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 воспитатели и младшие воспитатели.

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

6.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Руководитель
организации

Заведующий ДОУ



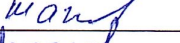


должность

личная подпись

А.И. Алялетдинов

расшифровка подписи

С приказом ознакомлены:

| | |
|---|----------------------|
|  | / Шайхутдинова З.М./ |
|  | / Низамова Р.А./ |
|  | / Шагивалиева Р.Р./ |
|  | / Исхакова А.Р./ |
|  | / Хабибуллина Л.И./ |

