

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №17»
НИЖНЕКАМСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ТУБӘН КАМА МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
«17 НЧЕ САНЛЫ ГОМУМИ ҮСТЕРЕЛЕШЛЕ
БАЛАЛАР БАКЧАСЫ» МУНИЦИПАЛЬ
ҮЗИДӘРӘ МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

423578, г.Нижнекамск
ул.Тукая, д. 35 А

Тел.: (8555) 39-83-97
E-mail: detsad17@inbox.ru

423578, Тубән Кама шәһәре,
Тукай урамы, 35 А нче йорты

ОКПО 54410800, ОГРН 1021602502723, ИНН/КПП 1651028350/165101001

« 11 » 01 2021г

№ 27

ПРИКАЗ

Об организации питания детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 6 мес.до года, от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования»,
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
3. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Сармаеву Г.М.
4. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом возрастной группы:
Завтрак – 7.30 - 8.00
Второй завтрак – 9.20 - 9.30
Обед – 11.00 – 12.15
Полдник – 14.55 – 15.00
Ужин – 16.00 – 16.25
5. Ответственному за питание Г.М.Сармаевой, совместно с шеф-поваром Гонгало О.А.:
 - 5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей от 3-х до 7 лет;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара.

- 4.3. Представлять меню для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения Э.В.Сабирава и экспедитор базы.
- 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ДОУ (заведующим, кладовщиком либо лицом их заменяющим) и поставщика в лице экспедитора.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Э.В.Сабирава – материально-ответственное лицо в присутствии шеф-повара Гонгало О.А. и одной из медсестер Сармаевой Г.М., Латфуллиной Ф.В.
- 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи по закладке основных продуктов в котлы и с записью о проведенной закладке в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке назначить ответственным лицом старшую медсестру Г.М.Сармаеву.
7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работникам производственных помещений кухни необходимо использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
8. Шеф-повару Гонгало О.А. и повару Е.М.Толстой строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 6.00 – мясо, кури в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 6.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – тесто для выпечки
 - 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
 - 12.00 – молоко для полдника
 - 14.00 – 14.30 – продукты для ужина
- Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии медсестер.
- При организации питьевого режима соблюдать следующие требования:
- наливать воду в чайники непосредственно из-под крана кипятильника
 - поставить на плиту и кипятить не менее пяти минут
 - оставить для охлаждения комнатной температуры, далее выдать на группы
9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- заведующий ДОУ – Жаркова Л.И.
 - главный бухгалтер – Шакирова А.Н.
 - старшая медсестра – Сармаева Г.М.

- бухгалтер Сабирова Д.Д.
- шеф-повар Гонгало О.А.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

10. Кладовщику Э.В.Сабировой ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОУ.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	№1 младенчес	№2 1 ран	№4 2 ран	№5 мл	№9 сред	№3 сред	№6 стар	№7(л) стар	№8(л) подг	№10 подг
Завтрак	7.20	7.25	7.33	7.40	7.42	7.45	7.52	7.55	7.57	7.59
Второй завтрак	9.20	9.20	9.20	9.20	9.30	9.30	9.30	9.30	9.30	9.30
Обед	10.40	10.50	11.20	11.25	11.28	11.30	11.40	11.50	11.43	11.55
Полдник	14.30	14.35	14.42	14.43	14.45	14.47	14.33	14.40	14.46	14.48
Ужин	16.05	16.10	16.15	16.18	16.20	16.23	16.25	16.27	16.29	16.31

12. На основании решения общего собрания коллектива протокол №1 от 11.01.2021г. по вопросам питания сотрудников:

- назначить ответственным лицом за ведение табеля питания сотрудников инспектора по кадрам Васину Е.А. (о больничных листах сообщать ей);
- всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении в комнате приема пищи, включать в меню 1 блюдо, ржаной хлеб и сладкий чай на обед (по норме детского меню от 3-х до 7 лет);

в) на основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении: 7 человек

Шарафутдинов Ф.Т., Замалева Р.М., Бабаева Г.В. - охранники,
Гимаев И.З. – дворник

Минигалеев И.Р. – рабочий по комплексному обслуживанию здания

Баранова А.И. – воспитатель (индивидуальная непереносимость)

Врач-педиатр – Митина О.В.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

14. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи и продукты на пищеблоке, на работу приходиться только с дамской сумочкой, приходиться и уходиться с работы через центральный выход (вахту).

15. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель:

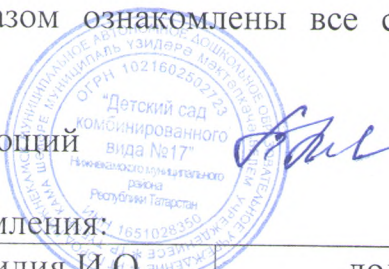
	Воспитатели	Младший воспитатель
Группа №1	Баранова А.И., Хабибуллина Л.А.	Валдавина Г.В.
Группа №2	Гришина М.А., Санжапова Л.Д.	Виноградова Э.

Группа №3	Яруллина С.Н., Григорьева В.М.	Давлетшина Г.Ф.
Группа №5	Альмухаметова И.И.	Салимова М.А.
Группа №4	Камалеева Г.Г., Санжапова Л.Д.	Марданова Л.Н.
Группа №7	Кириллова О.В., Шафеева Н.П.	Андреева А.А.
Группа №6	Абросимова А.В., Дмитриева С.А.	Гильманова Т.А.
Группа №8	Куликова Е.М., Кирпичникова Е.А	Минеева Е.А.
Группа №9	Охотникова С.П., Дмитриева С.А.	Гуркова И.В.
Группа №10	Хадимуллина Г.А., Кузина М.С.	

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медсестру Сармаеву Г.М., шеф-повара Гонгало О.А.

17. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий



Жаркова Л.И.

Лист ознакомления:

№	Фамилия И.О.	должность	дата	ропись
1		старший воспитатель		
2	Сармаева Г.М.	старшая медсестра	11.01.2021	
3	Латфуллина Ф.В.	медсестра	11.01.2021	
4	Митина О.В.	врач-педиатр	11.01.2021	
5	Шакирова А.Н.	главный бухгалтер	11.01.2021	
6	Сабилова Д.Д.	бухгалтер	11.01.2021	
7	Александрова А.Р.	зам.зав.по АХЧ	11.01.2021	
8	Васина Е.А.	инспектор по кадрам	11.01.2021	
9	Гонгало О.А.	шеф-повар	11.01.2021	
10	Толстова Е.М.	повар	11.01.2021	
11	Гурьянова Т.А.	подсобный рабочий	11.01.2021	
12	Сабилова Э.В.	кладовщик	11.01.2021	
13	Синицына О.В.	кастелянша	11.01.2021	
14	Иванова Л.А.	рабочий по стирке спецодежды	11.01.2021	
15	Мухаметшина С.М.	воспитатель по обучению детей татарскому и русскому языкам	11.01.2021	
16	Мухаметгалиева Н.А.	музыкальный руководитель	11.01.2021	
17	Хадимуллина Г.А.	инструктор по физической культуре	11.01.2021	
18	Гимадиева В.З.	педагог-психолог	11.01.2021	
19	Чермакова Е.П.	учитель-логопед	11.01.2021	
20	Александрова Л.В.	учитель-логопед	11.01.2021	
21	Баранова А.И	воспитатель	11.01.2021	
22	Хабибуллина Л.А.	воспитатель	11.01.2021	
23	Гришина М.А.	воспитатель	11.01.2021	
24	Санжапова Л.Д.	воспитатель	11.01.2021	