

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ НУРЛАТ ШӘФӘРЕ
ПНЧЕ НОМЕРЛЫ «БАЛ КОРТЫ» БАЛАЛАР
БАКЧАСЫ МОКТОПКОЧО БЕЛЕМ МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ



Ленина ур.,18А, Нурлат шәһәре,
Нурлат районы
Татарстан Республикасы, 423041

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 «ПЧЕЛКА»
Г. НУРЛАТ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ул.Ленина ,18А, г. Нурлат, Нурлатский район,
Республика Татарстан, 423041

Тел. 8 (84345) 2-57-59

ПРИКАЗ

« 31 » августа 2017

№ 87

«Об организации питания в «Детский сад №11 «Пчелка»»

В целях обеспечения полноценного сбалансированного рационального питания детей и работников в «Детский сад №11 «Пчелка» и соблюдения технологий приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в «Детский сад №11 «Пчелка» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049 -13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 07.55 – 08.50
 - 2 завтрак 09.00- 10.55
 - обед 11.20 – 12.55
 - полдник 15.15 – 15.40
 - ужин 15.55 – 16.45
3. Возложить ответственность на медсестру Чернобровину Л.Г. за:
 - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;
 - 3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца;
 - 3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4/7

- 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника
- 15.30 – закладка продуктов для ужина

6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за организацию питания детей, обеспечение приема пищи детьми соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи, формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета, организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности *качества* питьевой воды:

- 2 группа раннего возраста – Кабирова М.Т., Исхакова С.М, Андреева С.В
- подготовительная к школе группа – Князькина Н.В., Цветкова Е.А., Глухарева Т.Н.
- младшая группа – Фадеева Т.В, Корнева Т.Н, Федорова Л.Г.
- разновозрастная группа – Валиева А.М., Хисамова Н.И, Алексеева Г.Г., Коньгина Е.Ю.

6.1. Создать бракеражную комиссию в составе :

- Абакшина Т.А. – заведующая, председатель
- Члены комиссии: Валиева А.М. – воспитатель, секретарь
- Чернобровина Л.Г. – старшая мед сестра
- Князькина Н.В. – воспитатель
- Кабирова М.Т. - воспитатель

7. Утвердить график дежурств закладки продуктов питания на пищеблоке «Детский сад №11 «Пчелка» по графику (дням недели):

- понедельник – Чернобровина Л.Г.
- вторник – Абакшина Т.А.
- среда – Валиева А.М.
- четверг - Кабирова Р.М.
- пятница – Князькина Н.В.

7.1. Членам комиссии ежедневно заносить результаты оценки в бракеражный журнал готовой продукции

7.2. В конце учебного года (май) предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

7.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии «Детский сад №11 «Пчелка», утвержденным заведующим.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- *8.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 8.2. картотеку технологии приготовления блюд;
- 8.3. медицинскую аптечку;
- 8.4. график закладки продуктов;
- 8.5. график выдачи готовых блюд;
- 8.6. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- 3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 3.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.10. ежедневный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
- 3.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Возложить ответственность на завхоза Сандрюхину И.Н за:

- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.2. получение продуктов в кладовую, сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, количество, качество и ассортимент;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.
- 4.4. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером МБУ «ЦОМУ».

5. Возложить ответственность на поваров Ларкину М.Г, Саватникову Ю.И рабочую по кухне Сиразеву Г.М. за:

- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26;
- 5.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
- 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.6. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- 5.7. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается членами бракеражной комиссии;
- 5.8. закладку продуктов в котел производить в присутствии членов комиссии по графику:
 - 6.30- мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – тесто для выпечки;

- 8.7. суточную пробу за 48 часов;
- 8.8. вымеренную посуду с указанием объема блюд.
9. Создать комиссию по приемке товара в составе :
Абакшина Т.А. – заведующая, председатель
Члены комиссии: Князькина Н.В. – воспитатель, секретарь
Чернобровина Л.Г.– медсестра
Сандрюхина И.Н. – завхоз
Коньгина Е.Ю.- младший воспитатель
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи
11. Контроль за выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
«Детский сад №11 «Пчелка»

Т.А. Абакшина

С приказом ознакомлены:

Л.Г. Чернобровина
И.Н. Сандрюхина
М.Г. Ларкина
Ю.И. Саватникова
М.Т. Кабирова
Т.В. Фадеева
С.М. Исхакова
Т.Н. Корнева
Е.А. Цветкова
Л.Г. Федорова
А.М. Валиева
Г.Г. Алексеева
Н.В. Князькина
С.В. Андреева
Т.Н. Глухарева
Н.И.Хисамова
Е.Ю.Коньгина

Дата ознакомления: _____