



Яшьләр ур.8, Нурлат шәһәре,
Нурлат районы, Татарстан Республикасы, 423040

ул.Молодёжная,8, г. Нурлат, Нурлатский район,
Республика Татарстан, 423040

Телефон: 8(84345)21771

Приказ

“31” августа 2020 г

№ 111

Об организации питания воспитанников

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников в 2020–2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить изменения, внесённые в примерное цикличное меню.(приложение 1)
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с утверждёнными изменениями.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд на группы (приложение 2).
4. Возложить ответственность за осуществление контроля за организацией питания на группах и пищеблоке на старшую мед. сестру Сафину А.А.(Приложение 3)
.Медицинской сестре (Сафиной А.А) составить :
 - 4.1. ежедневно осуществлять контроль поступающих в учреждение пищевых продуктов (наличие документов, подтверждающих качество и безопасность их);
 - 4.2. не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации,
 - 4.3. составлять меню-требование в соответствии с утверждённым десятидневным меню не позднее 10.00ч;
 - 4.4. в случае необходимости организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
 - 4.5. при составлении меню-требования разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки продуктов при использовании скоропортящихся продуктов и переработанных продуктов (кукуруза, зелёный горошек и др.);
 - 4.6. представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 4.7. возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 10.00;
 - 4.8. ежедневно осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
 - 4.9. проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей;
 - 4.10. ежедневно вывешивать меню на стенд;
 - 4.11. проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания;
 - 4.12. проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции;
 - 4.13. вести чёткий учет выполнения натуральных норм, калорийности и химического состава блюда.
 - 4.14. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп.
5. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов в

- учреждение на завхоза Мусину Г.Р.
6. Завхозу (Мусиной Г.Р.)
 - 6.1. своевременно осуществлять подготовку технического задания с целью организации процедуры запроса котировок цен на поставку продуктов питания;
 - 6.2. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
 - 6.3. производить заказ продуктов в строгом соответствии с десятидневным меню;
 - 6.4. прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;
 - 6.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить лично в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 6.6. осуществлять ежедневный контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке;
 - 6.7. строго следить за закрытием кладовой в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц в кладовой.
 7. Возложить ответственность за качество, количество, точность веса готовых блюд и своевременность их приготовления возложить ответственность на поваров.
 8. Поварам:
 - 8.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
 - 8.2. строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию;
 - 8.3. строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
 - 8.4. отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол;
 - 8.5. не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой.
 9. Возложить ответственность за организацию качественного и своевременного приготовления блюд на поваров Халитова Л.Х., Ахмадеева Р.Ш.
 10. Поварам Халитова Л.Х., Ахмадеева Р.Ш.:
 - 10.1. обеспечить выдачу готовых блюд строго по утверждённому графику;
 - 10.2. осуществлять ежедневный контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке;
 - 10.3. осуществлять забор проб по готовым продуктам питания;
 - 10.4. не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке;
 - 10.5. не допускать нахождение работников или посторонних лиц (в случаях необходимости) на пищеблоке без спецодежды.
 11. Возложить ответственность за своевременное обеспечение посудой, столовыми приборами на завхоза Мусину Г.Р
 12. Медсестре (Сафиной А.А.) осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока, кладовых, групп.
 13. Возложить ответственность за организацию приёма пищи воспитанниками на группе на воспитателей.
 14. Воспитателям:
 - 14.1. проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания;
 - 14.2. ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.
 15. Воспитателям и младшим воспитателям:
 - 15.1. осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания;
 - 15.2. осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время

- приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д.
16. Младшим воспитателям строго соблюдать правила внешнего оформления блюд и сервировки стола.
 17. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.
 18. Контроль исполнения настоящего приказа сохраняю за собой.

Заведующий



Р.В. Абдуллина

График выдачи готовых блюд на группы

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 1-3 лет	08.10	09.55	11.50	15.20	16.40
От 3-5 лет	08.15	10.00	12.00	15.25	16.40
От 5-7 лет	08.20	10.05	12.25	15.30	16.45