

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

Татарстан Республикасы Нурлат муниципаль
районы "Төрнәс авылы 32 нче номерлы
"Салават купере" балалар бакчасы мәктәпкәчә
белем муниципаль бюджет учреждениесе"

Үзәк ур.,33, Төрнәс авылы, Нурлат районы,
Татарстан Республикасы, 423023



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад
№32 "Радуга" с. Тюрясево Нурлатского
муниципального района
Республики Татарстан»

ул. Центральная.,33, с. Тюрясево, Нурлатский
район, Республика Татарстан, 423023

тел (84345) 3-42-49

Приказ

№ 69

от 29 августа 2022г.

«Об организации питания детей »

В целях обеспечения полноценного сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении и соблюдения технологий приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ в соответствии с требованиями 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню с 10,5 – часовым режимом функционирования для организации питания детей в ДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ «Детский сад №32 «Радуга» с. Тюрясево НМР РТ» (приложение №4).
3. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Утвердить график приема пищи: (приложение 1)
 - завтрак 8.30
 - второй завтрак 10.00
 - обед 12.00
 - уплотненный полдник 15.30
5. Возложить ответственность на повара Копейкину С.А.. за разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 5.1. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 5.2. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
6. Возложить ответственность на повара Копейкину С.А.. за:

- 6.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. Совместное с заведующим составление разнообразного меню;
- 6.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 6.6. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 6.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается членами бракеражной комиссии
- 6.8. Закладку продуктов в котел производить в присутствии членов комиссии по графику:
 - 7.00- мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска
 - 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00 – тесто для выпечки;
 - 10.00- 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13.00 – продукты для полдника

7. Возложить ответственность на воспитателя Данилову Т.М. и младших воспитателя Гутеневу С.С. 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.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Питуганова М.Г.- заведующий, председатель
 - Члены комиссии: Данилова Т.М. – воспитатель
 - Копейкина С.А. – повар
 - Гутенева С.С. – младший воспитатель

- 8.1. Членам комиссии ежедневно заносить результаты оценки в бракеражный журнал готовой продукции
- 8.2. Ежеквартально предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы
- 8.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о Бракеражной комиссии ДООУ, утвержденным заведующим.
- 8.4. Утвердить план бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (приложение 3)

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- 9.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 9.2. картотеку технологии приготовления блюд;
- 9.3. медицинскую аптечку;
- 9.4. график закладки продуктов; (приложение №1)
- 9.5. график выдачи готовых блюд; (приложение №1)
- 9.6. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- 9.7. вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Работнику пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи

11. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню 1 блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

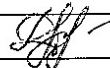
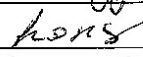
12. Контроль за выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.Г. Питуганова

С приказам ознакомлены:

Данилова Т.М.	
Копейкина С.А.	
Гутенева С.С.	