

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ  
«Урта Камышлы авылы  
38 нче балалар бакчасы Нурлат муниципал  
районы Татарстан Республикасы» мәктәпкәчә  
белем муниципал бюджет учреждениесе

Мәктәп ур.38, Урта Камышлы авылы, Нурлат  
районы, Татарстан Республикасы, 423006



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение «Детский сад  
№38 с. Средняя Камышла Нурлатского  
муниципального района Республики  
Татарстан»  
ул.Школьная 38,с.Средняя Камышла,  
Нурлатский район, Республика Татарстан,  
423006

тел  
(84345) 4-36-36

## ПРИКАЗ

« 27 » октября 2022 г.

№38

### Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении и соблюдения технологий приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 -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 \_\_ 8.30
  - обед \_\_ 11.30
  - полдник \_\_\_\_\_ 10.00, 15.30
3. Возложить ответственность на повара Горюнову Т.В. за разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания ;
- 3.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
5. Возложить ответственность на повара Горюнову Т.В. 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;
  - 5.3. совместное с заведующим 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:
    - 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

6. Возложить ответственность на воспитателя и младшего воспитателя 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:

- разновозрастная группа – Шугвеву Т.Ю., Левакову И.Н

-7. Создать бракеражную комиссию в составе :

Тарасовой О.С.- заведующая, председатель

Члены комиссии: Левакова И.П.. – мл.воспитатель

Горюнова Т.В. - повар

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

7.2. Ежеквартально предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы

7.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДОУ, 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;

8.7. суточную пробу за 3 суток;

8.8. вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

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

11. Контроль за выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий «Детский сад №38»



О.С.Тарасова