КИЛЕШЕНДЕ
МБМББУ– Максабаш номерлы балалар бакчасы хезмәткәрләренең гомуми җыелышы утырышында
Беркетмә №1 от 03.03.2019 г.

РАСЛАНДЫ
МБМББУ– Максабаш балалар бакчасы мөдире
_______________Р.Ф.Мубаракзянова
Боерык №26 от 03.03.2019 г.

Татарстан Республикасы Теләче муниципаль районы Максабаш балалар бакчасы мәктәпкәчә белем бирү муниципаль бюджет учреждениесендә балаларны тукландыруны оештыру турында Нигезләмә

I. Гомуми нигезләмәләр

1.1. Әлеге нигезләмә Россия Федерациясе баш дәүләт санитар табибының 2013 елның 30 июлендәге 26 номерлы карары белән расланган «Мәгариф турында» РФ Законы, «мәктәпкәчә оешмаларда эш режимын урнаштыруга, карап тотуга һәм оештыруга санитар - эпидемиологик таләпләр» (СанПиН 2.4.1.3049 – 13) нигезендә Татарстан Республикасы Теләче муниципаль районы Максабаш балалар бакчасы мәктәпкәчә белем бирү муниципаль бюджет учреждениесе (алга таба текст буенча- мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе) өчен эшләнгән.

1.2. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе балаларның яше һәм билгеләнгән нормалар буенча мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә булу вакыты нигезендә балансланган туклануын тәэмин итә.

1.3. Балалар бакчаларында балаларны тукландыруны оештыруның төп бурычлары булып балаларны рациональ һәм балансланган туклану белән тәэмин итүгә юнәлдерелгән шартлар тудыру, ризык әзерләүнең сыйфатын һәм куркынычсызлыгын гарантияләү, сәламәт һәм сыйфатлы туклану принципларын пропагандалау тора.

1.4. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыру бюджет акчалары хисабына да, шулай ук ата-аналар (законлы вәкилләр) чаралары хисабына да гамәлгә ашырыла.

1.5. Нигезләмә 1 яшьтән алып 7 яшькә кадәрге балаларны тукландыруны оештыру тәртибен, мәктәпкәчә белем бирү буенча төп белем бирү программасын гамәлгә ашыручы мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә балалар туклану рационының сыйфат ягыннан һәм күләм.составына карата таләпләрне билгели.

1.1. Балалар туклануын оештыру (азык-төлек продуктларын алу, саклау һәм исәпкә алу, азык-төлек блогында кулинария продукциясеҗитештерү, балалартөркемнәрендәашарга кабул итүөченшартлартудыру һ.б.) штат расписаниесе һәм функциональ бурычлар (завхоз, пешекчеләр, кухня хезмәткәре, тәрбиячеләр, кече тәрбиячеләр) нигезендә гамәлгә ашырыла.

1.7. Санитар-эпидемиологик нормаларны һәм балалар туклануын оештырганда кагыйдәләрне үтәү өчен җаваплылык мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе мөдиренә йөкләнә.

2. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә балаларны тукландыруны оештыру

2.1. Балалар бакчаларында тәрбияләнүчеләр балаларның организмын көч һәм төп азык-төлек матдәләре белән тәэмин итә торган өч тапкыр туклану ала. Туклануны оештырганда төп азык-төлек матдәләренә тәүлеклек ихтыяҗның яшь физиологик нормалары исәпкә алына.

2.2. Иртәнгә аш-20%; икенче иртәнгә аш -5%; төшке аш - 35%; полдник (15%). Иртәнгә һәм төшке аш арасында өстәмә ризык кабул итү тәкъдим ителә – эчемлекне яки сок һәм (яки) яңа җиләк-җимешләрне үз эченә алган икенче иртәнгә аш (5%). Аерым полдникны да, кичке ашны да кертеп, «тыгызланган» полдникны да (30-35%) оештыру мөмкин.

2.3. Төп азык-төлек матдәләренең (аксым, майлар һәм углеводлар) һәм калорийлыктан тайпылышлар + 10%, микронутриентлардан + 15% артмаска тиеш.

2.4. Учреждениедә туклану ике яшь категориясе өчен тәкъдим ителә торган уртача тәүлеклек туклану нормаларын исәпкә алып, балаларның азык-төлек материалларында физиологик ихтыяҗлары нигезендә эшләнгән якынча ун көнлек меню нигезендә башкарыла: 1 яшьтән 3 яшькә кадәрге балалар өчен һәм мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе мөдире раслаган 3 яшьтән 7 яшькә кадәрге балалар өчен. Менюны төзегәндә һәм калорийлыкны исәплегәндә азык-төлек матдәләренең (аксым, май, углевод) оптималь чагыштырмасын үтәргә кирәк, ул 1:1:4 тәшкил итәргә тиеш.

2.5. Якынча менюда һәр җирдә төп азык-төлек матдәләренең һәм энергиясенең санлы составы, азык-төлек кабул итү, һәр көн өчен һәм тулаем аны тормышка ашыру чорында

мәгълүмат, кулланыла торган ризык һәм кулинария әйберләре рецептурасына сылтама булырга тиеш. Ризык һәм кулинария әйберләре исемнәре кулланыла торган рецепт җыентыкларында күрсәтелгән исемнәргә туры килергә тиеш. Якынча менюда бер үк көнне яки берүккөннеаш-су ризыкларынкабатларгаярамый.

2.6. Көн саен менюга сөт, әчетелгән эчемлекләр, каймак, ит, бәрәңге, яшелчә, җиләк-җимеш, соклар, икмәк, ярмалар, атланмай һәм үсемлек мае, шикәр, тоз кертелергә тиеш. Калган продуктлар (эремчек, балык, сыр, йомырка һәм башкалар) – атнага 2-3 тапкыр. Диетик тукланубуенчакиңәшләрбулганбалалартурындамәгълүматлар (аллергика h.б.) төркемнәрдә, азык-төлек блогында һәм шефкать туташында бар.

2.7. Нинди дә булса азык-төлек булмаган очракта, тулы балансл туклану максатларында, аларны составы буенча тигез кыйммәтле азык-төлеккә алыштырырга рөхсәт ителә, СанПиН 2.4.3049-13 таблицасындааксымһәмуглеводларбуенчапродуктларныалыштырурасланган.

2.8. Расланганякынча меню нигезендәкөнсаенбилгеләнгәнүрнәктәгеталәп, мәктәпкәчәбелембирүучреждениесемөдиретарафыннанрасланаторгантөрлеяшьтәгебалала рөченашамлыкларныңчыгуынкүрсәтепменютөзелә. Һәрашамлыккабилгеләнгәнүрнәктәгетехнологик карта булыргатиеш.Төрлеяшьтәгебалаларөченәзерләнгәнризыкларныңпорциясе-күләмеүтәлергәтиеш.

2.9. Менюга үзгәрешләр кертү зарур булганда (продуктларны вакытында кертмәү, продуктның сыйфатсыз булуы h.б.) шефкать туташы сәбәпләрен күрсәтеп аңлата торган аңлатма төзелә. Менюга-таләп үзгәрешләр кертелә һәм мөдир имзасы белән раслана. Менюга төзәтүләр-таләп ителми.

2.10. Балаларны ашату кайнату, парда әзерләү, сүндерү, пешерү кебек ризык әзерләүнең билгеле бер алымнарын куллануны күздә тоткан җиңелчә туклану принципларына туры килергә тиеш, һәм ризыкның эссе булуын, шулай ук ярсыткыч үзлекләре булган продуктларны төшереп калдырырга тиеш. Азык-төлек продуктларын кулинария ысулы белән эшкәрткәндә азык-төлек әзерләүнең технологик процессларына билгеләнгән санитар-эпидемиологик таләпләрне үтәргә кирәк.

2.11. Гиповитаминозларны профилактикалау максатларында мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә ел әйләнәсе ясалма С-әзер ризыкларның витаминнары ясала. Витамин препаратларын суынгач, бирү алдыннан өченче ашамлыкка кертәләр. Витаминлы ризыклар кыздырылмый.

2.12. Төркемдәге ризык бирү катгый расланган график буенчапешекче, мөдир (яки аныңурынбасары), медицина хезмәткәресоставындагы бракераж комиссиясе тарафыннан кабул итү контроле үткәргәннән соң гына башкарыла. Тикшерү нәтиҗәләре «бракераж әзер кулинария продукциясе журналында " теркәлә.

2.13. Балаларга әзер ризыкны медицина хезмәткәре рөхсәте белән,пробалар алынганнан һәм бракераж журналында язылып, әзер ризыкларны бәяләү нәтиҗәләреннән соң гына бирергә кирәк. Шул ук вакытта журналда һәр ашның проба нәтиҗәләре билгеләнә.

2.14. Балаларны ашату алдыннан кече тәрбияче бурычлы:
- сабын һәм кайнар су белән өстәлләрен юарга;
- кулларны җентекләп юарга;
- ризык кабул итү нигезендә өстәлләрне сервировкалап тезәргә.

2.15. Хезмәт күнекмәләрен формалаштыруһәммөстәкыйльлекнетәрбияләүмаксатыннан, өстәлләрнесервировкалауга 3 яшьтәнбалаларҗәлепителә ала.

2.16. Ризык тарату вакытында балаларның төшке аш зонасында булуы катгый тыела.

2.17. Мөстәкыйль рәвештә азык кабул итү күнекмәләре формалаштырылмаган кече яшьтәге балалар төркемнәрендә тукландыралар.

2.18. Йогышлы һәм массакүләм йогышлы булмаган авырулар (агуланулар) барлыкка килүгә һәмтаралугаюлкуймасөчен СанПиН тыелганазык-төлеккулланурөхсәтителми; азык-төлек блогында эремчек һәм башка ачы сөт продуктлары, шулай ук ит яки эремчекле

коймаклар, флотча макарон, туралган йомырка белән, яшеллек, йомырка тәбәсе, салкын эчемлекләр һәм җиләк-җимеш чималыннан морслар (термик эшкәртүдән башка) әзерләү рөхсәт ителми, паштетлар, зәйтүн мае, камыр ризыклары, камыр һәм суык ашлары; алдагы көнне әзерләнгән азык-төлек калдыкларын; яраклылык вакыты чыккан азык-төлек продуктларын (порчи) куллану; йомыркаларны, ветеринария контроле узмаган барлык төр авыл хуҗалыгы хайваннарының, балыкларның, кош-кортның 2.4.1.3049 СанПиН нигезендә эшкәртергә кирәк.
2.19. Азык-төлек продуктларын транспортлаганда аларның сакланышын тәэмин итә торган, пычранудан саклый торган шартларны, санитар-эпидемиологик таләпләрне исәпкә алып, үтәргә кирәк.
2.20. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә азык-төлек продуктларын һәм азык-төлек чималын кабул итү аларның сыйфатын һәм иминлеген раслый торган товар -озату документлары (товар-транспорт накладная, счет-фактура, сыйфат таныклыгы, кирәк булганда-ветеринария таныклыгы) булганда гамәлгә ашырыла. Продукция җитештерүченең (сатучы) тартмасы белән килә. Продукциянең сыйфатын һәм куркынычсызлыгын раслаучы документлар, маркировкалау ярлыклары (яки аларның күчермәләре) продукция сату тәмамланганчы саклана. Керә торган продуктларга (сыр продуктларына бракераж) керү контролен җаваплы зат башкара. Тикшерү нәтиҗәләре махсус журналда теркәлә. Мондый маркировкалар Россия Федерациясе законнары белән каралган очракта, сыйфатсыз азык-төлек продуктлары, шулай ук маркировкалар булмаган озату документларыннан башка азык-төлек кабул итүгә рөхсәт ителми.
2.21. Азык-төлек продуктлары аларны саклау шартлары һәм җитештерүче тарафыннан норматив-техник документация нигезендә билгеләнгән яраклылык сроклары нигезендә саклана. Азык-төлекне саклау өчен склад бүлмәләре һава температурасын үлчәү җайланмалары, суыткыч җиһазлары – контроль термометрлар белән җиһазландырылачак.
2.22.Мәктәпкәчә белем бирү оешмаларында азык-төлек блогын урнаштыру, җиһазлау һәм тоту җәмәгать туклануы оешмаларына санитар кагыйдәләргә туры килергә тиеш.
2.23. Барлык технологик һәм суыткыч җиһазлар эш хәлендә булырга тиеш.
2.24. Технологикҗиһазлар, инвентарь, савыт-сабаазык-төлекпродуктларыбеләнэлемтәгә керү өчен рөхсәт ителгән материаллардан җитештерелергә тиеш. Барлык кухня инвентаре һәм кухня савыт-сабасы чимал һәм әзер азык-төлек продуктлары өчен маркировкаланган булырга тиеш.
2.25. Ризык әзерләү өчен электр җиһазлары, электр плитәсе кулланыла.
2.26. Азык-төлек блогы бинасында көн саен дымлы җыештыру, расланган график буенча генераль җыештыру эшләре алып барыла.
2.27. Азык-төлек блогы хезмәткәрләре медицина тикшерүләрен һәм һөнәри гигиеник әзерлекне узалар,алар шәхси медицина кенәгәсенә ия булырга тиеш, анда медицина тикшерүләре һәм лаборатор тикшеренүләр нәтиҗәләрен кертәләр, йогышлы авырулар кичергән прививкалар турында белешмәләр, һөнәри гигиена әзерлеге узу турында белешмәләр кертәләр.
2.28. Медицина хезмәткәренең эше эш башланыр алдыннан көн саен ризык әзерләү һәм тарату белән бәйле хезмәткәрләрне кул тиресенең һәм тәннең ачык өслегенең үлекле яраларга, шулай ук ангина, югары сулыш юлларының катараль күренешләренә карап тикшерәләр. Тикшерү нәтиҗәләре «сәламәтлек журналы»на кертелә. Авыру хезмәткәрләренең эштән яки йогышлы чирләргә шик булганда, рөхсәт ителми яки кичекмәстән читләштерелә. Ризык әзерләү эшенә кулларында киселү, пешүләр булган хезмәткәрләрне эшкә катнаштырмыйлар.
2.29. Азык-төлек блогы хезмәткәрләре эш вакытында йозек,алкалар, махсус киемнәрен булавкалар белән каптырырга, азык кабул итәргә һәм эш урынында тәмәке тартырга тиеш түгел.
2.30. Учреждениедә су эчәргә яраклы режим оештырылырга тиеш. Эчәргә яраклы су, шул исәптән шешәләргә тутырылган су, сыйфаты һәм куркынычсызлыгы буенча эчәргә яраклы

суга таләпләргә җавап бирергә тиеш. Кайнаган эчә торган суны 3 сәгатьтән артмаган очракта, куллану рөхсәт ителә.
2.31. Кислород коктейльләрен гамәлгә ашыру бары табиб-педиатр, шәфкать туташы мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе билгеләү буенча һәм инструкция нигезендә коктейльләр әзерләү шартлары булганда гына гамәлгә ашырыла ала. Составында кислород коктейльләр сыйфатында чи йомыркадан күбек кулланылырга тиеш түгел.
2.32. Ата-аналарга баланың туклану ассортименты турында менюны төрле яшь төркемнәрендә дә таратып, ризыкларның тулы атамасын, аларның чыгуын күрсәтеп хәбәр итәләр.

3 . Туклану продуктларына акча керү һәм контрольдә тоту тәртибе

3.1. Ел саен (Ел башында) мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе мөдире туклану буенча комиссия төзү турында боерык чыгара, аның функциональ бурычларын билгели.
3.2. Көн саен балаларның йөрешен исәпкә алу журналына мәгълүматлар кертеп тукланучы исәбен алып барыла.
3.3. Балалар саны кимегән очракта, кирәксез калган продуктлар акт буенча складка кире кайтарыла. Шулай ук йомырка, консервация /яшелчә, җиләк-җимеш/, куертылган сөт, кондитер әйберләре, атланмай мае, коры сөт, үсемлек мае, шикәр, ярмалар, макарон, җиләк-җимеш, яшелчәләр кайтарылачак. Әгәр алар балалар ризыкларын әзерләү технологиясе нигезендә җибәтелгән булса суытылган бавыр , ит, кош-корт кире кайтарылмый.
3.4. Складта азык-төлек продуктларын исәпкә алу аларның керемен, чыгымын һәм сортларын санлы чагылышта чыгару юлы белән башкарыла, азык-төлек керемен исәпкә алу һәм анализлау өчен билгеләнгән җыелма хисапларда чагылдырыла.
3.5. Туклану өчен түләүне исәпләү балалар йөрешен исәпкә алу табельләре нигезендә Теләче муниципаль районының " Үзәкләштерелгән бухгалтерия » МКУ тарафыннан башкарыла.
3.6. Балалар йөрешен исәпкә алу табельләре буенча балалар саны менюда тукланудa торучы балалар санына туры килергә тиеш (+-3).

4. Тәэмин итүче оешма белән җитештерелә торган азык-төлек продуктларының сыйфатын тәэмин итү буенча хезмәттәшлек итү.

4.1. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләренә азык-төлек китерүне РФ законнарында билгеләнгән тәртиптә тиешле дәүләт (муниципаль) заказын үтәү хокукын алган тәэмин итүче оешмалар гамәлгә ашыра
4.2. Туклану рационын гамәлгә ашыру өчен кирәкле азык-төлек продуктларының барлык ассортиментын тәэмин итү буенча тәэмин итүче оешмаларның йөкләмәләре, азык-төлек белән тәэмин итү тәртибе һәм сроклары, шулай ук продуктларның сыйфатына карата таләпләр Конкурс документлары һәм дәүләт контракты, шартнамәләре, балалар бакчалары һәм тәэмин итүче оешма арасында төзелгән килешүләр һәм контрактлар белән билгеләнә.
4.3. Тәэмин итүче оешма заказны үтәмәсә (теге яки бу продукт китерүдән баш тарта, яки продуктларны үзбелдеге буенча алмаштыра), товарны җибәрүчегә претензияне язма рәвештә җибәрергә кирәк.
4.4. Тәэмин итүче оешма продуктны тиешенчә сыйфатлы итеп куймаса, ул балалар ризыгында кулланыла алмый, товар экспедитордан кабул ителергә тиеш түгел.
4.5. Продуктның сыйфат таләпләренә туры килмәве товарны кабул иткәндә ачыкланмаса, сыйфатлы продукт яки аны алыштырырга мөмкин булган башка продуктны тәэмин итүче оешма белән оператив рәвештә элемтәгә керергә кирәк. Товар җибәрүченең таләпне вакытында үтәвен кире каккан очракта аңа язмача дәгъва белдерергә кирәк. Балаларны

ашату бу көнне резерв продуктлардан әзерләнгән ризык һәм кулинария әйберләре кулланып оештырыла.

4.6. Тәэмин итүче оешма расланган туклану рационы һәм балалар бакчаларының эш графигы нигезендә азык-төлек белән тәэмин итәргә тиеш. Шул ук вакытта тәэмин итүче оешма продуктларның яраклылык срокларын, аларны мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә саклау вакытын исәпкә алып, саклауны тәэмин итәргә тиеш. Моннан чыгып, мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә азык-төлек кайтару графигы аның җитәкчесе белән килештерелергә тиеш. Әлеге шартларны үтәмәгән очракта , азык-төлек җибәргәндә , туклану рационында каралган ашамлыкларны әзерләү өчен аларның куллану срогы беткәндә, мәктәпкәчә белем бирү учреждениесе экспедиторда товарны кабул итүдән баш тартырга һәм тәэмин итеп торучыга язма претензияне җибәрергә хокуклы. Балаларны ашату бу көнне резерв продуктлардан әзерләнгән ризык һәм кулинария әйберләре кулланып оештырыла.

5. Балалар туклануыноештырубуенча производство контроле

5.1. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыру вакытында рационны формалаштыру һәм балаларны тукландыруны оештыру буенча җитештерү контроле аеруча зур әһәмияткә ия.

5.2. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыру шартларын үтәүне җитештерү контролен оештыру «балалар һәм яшүсмерләрне тукландыруны оештырганда санитар законнарның үтәлешенә производство контроле , аны оештыру һәм үткәрү буенча дәүләт санитар-эпидемиологик күзәтчелеге» дигән методик рекомендацияләр нигезендә 2006 елның 20 декабрендәге СанПиН 2.4.1.3049-13 нигезендә гамәлгә ашырыла.

5.3. Балаларның туклану рационын формалаштыруны җитештерү контроле системасы өстендә контроль мәсьәләләрен үз эченә ала:

– сәнәгать җитештерүе продуктларының ассортиментының төрлелеге (әчә сөт эчемлекләр һәм продуктлар, җиләк-җимеш соклары, эремчек эшләнмәләре, кондитер эшләнмәләре һәм башкалар), шулай ук яшелчә һәм җиләк-җимеш рационын ике атналык цикыллы меню һәм көндәлек меню нигезендә тәэмин итү-таләп итеп;

-кирәкле продуктларны (меню буенча-таләпләргә һәм факттагы закладка буенча) исәпләү дөреслеге-технологик карталар нигезендә;

- азык әзерләү сыйфаты һәм әзер продукция чыгару күләмен үтәү;

- балалар өчен туклану режимының һәм яшь күләм порцияләренең үтелеше;

- килә торган продуктларның сыйфаты, саклау шартлары һәм сату срокларын үтәү һәм башкалар.

5.4. Туклану рационында аерым эпизодик алмаш булганда (расланган туклану рационында расланган типовой рацион белән чагыштырганда) туклану рационын формалаштыруны контрольдә тоту формаларына өстәмә рәвештә көн саен һәм ретроспектив (ун көн эчендә) туклану рационына анализ ясала. Кулланылаторганазык-төлекҗыелмасын анализлау өчен махсус ведомство файдаланыла. Ведомствога кулланыла торган азык-төлек җыелмасын анализлау өчен, туклану рационын контрольдә тоту журналы, меню-таләпләр һәм җыелма ведомости нигезендә кертелә. Санап үтелгән документларның кирәкле исәп-хисапларын һәм анализларын бу очракта алыштыруга бәйле рәвештә үзгәреш кичергән продуктлар төркемнәре буенча гына үткәрергә рөхсәт ителә (туклану рационы белән чагыштырганда). Күләме үзгәрмәгән продуктлар буенча кулланыла торган азык-төлек җыелмасын анализлау өчен тиешле ведомостьта ячейкалар тутырылмый.

5.5. Фактагы туклану рационыннан расланган рацион сизелерлек аерыла торган очракта, азык-төлек кыйммәтләренең һәм кулланыла торган продуктларның барлык күрсәткечләре буенча көндәлек туклану рационына (якынча меню һәм меню-таләпләр) системалы рәвештә анализ ясалырга тиеш, аның нәтиҗәләре ведомствога кулланыла торган азык-

төлек җыелмасын анализлау өчен кертелә, шулай ук рационның азык-төлек кыйммәтләренең азык-төлек продуктларының химик составы белешмәләреннән һәм кулинария әйберләре белешмәләреннән файдаланып исәп-хисаплана.

5.6. Мөдир, медицина персоналы һәм пешекче белән берлектә, мөдир боерыгы белән расланган мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыру буенча бер елга контроль планы эшләнә.

5.7. Мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә балаларны тукландыруны оештыру эшенең ачыклыгын тәэмин итү максатында җәмәгать контроле гамәлгә ашырыла, анда катнашу өчен ата-аналар комитеты әгъзалары җәлеп ителә.

6. Хисаплылык һәм эш башкару.

6.1. Әлеге мәсьәлә буенча югары оешмалар боерыклары һәм күрсәтмәләре.
6.2. Учреждение җитәкчесе тарафыннан расланган " якынча ун көнлек меню".
3.3. Ризык әзерләү буенча технологик карталарның картотекасы булуы.
4.4.«Балаларны тукландыруны оештыру турында " учреждение җитәкчесе боерыгы.
6.5.Ата-аналар өчен көндәлек меню турында мәгълүмат.
6.6. Графиклар булуы:
төркемнәрдә туклануны оештыру өчен әзер продукция бирү;
6.7.Көндәлек меню-икенче көнгә таләп.
6.8.Махсус журналлар:
- Чи продукцияненең бракераж журналы;
- әзер продукцияненең бракераж журналы;
- тупланма ведомсть;
- азык-төлек блогы хезмәткәрләрен медицина тикшерүләрен теркәү журналы.
6.9.Инструкция:
- хезмәтне саклау һәм янгын куркынычсызлыгы буенча,
- мәктәпкәчә белем бирү учреждениеләрендә туклануны оештыруга санитария-эпидемиология таләпләре буенча.
6.10. Туклануны оештырганда азык-төлек продуктларын закон таләпләре һәм санитария-эпидемиология таләпләре нигезендә китерү, саклау, тоту һәм исәпкә алу буенча кирәкле документлар рәсмиләштерелә (СанПиН 2.4.1.3049-13).