

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 17 комбинированного вида»  
Приволжского района г. Казани  
Республика Татарстан, 420054, г. Казань, ул. Авангардная, 1596

Приказ №29/1

от 31.08.2022 г.

**«Об организации питания детей в группах»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей  
Приказываю:

1. Воспитателям и младшим воспитателям каждой группы возложить ответственность за организацию питания детей в группах.
2. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
3. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
4. Младшим воспитателям осуществлять выдачу пищи из пищеблока на группы по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СаНпиНов по каждой возрастной группе.
5. Работа младших воспитателей по организации питания детей в группах осуществлять под руководством воспитателя:
  - создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-4 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).
7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.
8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру.

Заведующий

З.Р.Гаптулхакова

С приказом ознакомлены:





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 17 комбинированного вида»  
Приволжского района г. Казани

Республика Татарстан, 420054, г. Казань, ул. Авангардная, 159б

Приказ № 29-О

от 31.08.2022 г.

**«О работе пищеблока»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, в соответствии СанПиНа 3.1/2.4.3598 -20 с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях и организации режима работы в дошкольных организациях, Уставом ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Мамедовой Р.И. на шеф-повара возложить ответственность за работу пищеблока.**

**2. Персоналу пищеблока:** Мамедовой Р.С., Хамидуллиной А.И., Фаттаховой А.Ю.:

2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;

2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;

2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе;

2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;

2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара Мамедову Р.И. в свою рабочую смену персональную



ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать рабочий контроль по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник — ст.медсестра Джафарова Е.Р.
- вторник — ст.воспитатель Мусина Э.Р.
- среда — воспитатель т.яз Маннапова Ф.Ф.;
- четверг — ст.медсестра Джафарова Е.Р.
- пятница — ст.воспитатель Мусина Э.Р.

Произвести закладку продуктов по графику:

- 8.00 — масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 — мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 9.00 — тесто для выпечки;
- 10.00—11:00 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 — продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии рабочего контроля. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Джафаровой Е.Р..

6. В целях организации контроля за качеством готовой продукции создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Гаптулхакова З.Р.- заведующая д.с
- Джафарова Е.Р.- ст.медсестра
- Мамедова Р.И.- шеф-повар

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий

С приказом ознакомлены:



З.Р.Гаптулхакова