

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5 «Бэлэкэч» города Мамадыш» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан 422190 г. Мамадыш, ул. Ленина, д.107 «А» тел. 3 - 17 - 07	Татарстан Республикасы Мамадыш муниципаль районы муниципаль бюджет мәктәпкәчә белем учреждениесе - «Мамадыш шәһәре 5 нче «Бэлэкэч» балалар бакчасы» 422190, Мамадыш шәһәре, Ленин урамы, 107 «А» йорты тел. 3 - 17 - 07
---	---

П Р И К А З

Б О Е Р Ы К

№ 50

от 29.08.2025 года

Об организации питания обучающихся в 2025/2026 учебном году»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания обучающихся детского сада.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольного образовательного учреждения.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Закирову Р.Н.
3. Утвердить график четырехразового приема пищи, в соответствии с режимом дня в каждой возрастной группе: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник
Кухонным работникам: поварам Шарифуллиной Г.Х., Куприяновой С.А., подсобному рабочему кухни строго соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока.
4. Контроль за соблюдение графика возложить на повара Шарифуллину Г.Х.
5. Выполнение и контроль за суточными пробами возложить на повара Куприянову С.А.
6. Ответственный за питание заведующий Закирова Р.Н.
7. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню
Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.
8. Учитывать следующие требования при составлении меню - требования:
 - среднесуточный набор продуктов для раннего и дошкольного возраста;
 - объем блюд для этих групп;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд.
9. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;
Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.
10. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 часов.
Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.
11. Сотрудникам пищеблока, – поварам, заведующему хозяйством, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
12. Обеспечивать своевременную доставку продуктов, точность веса, качество получаемых у поставщиков продуктов. Соблюдать алгоритм приемки продуктов питания в ДООУ, условия доставки, оценку соответствия продукции.
срок: – постоянно

Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э

13. Разрешить уменьшение или увеличение нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник, в случае уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.

Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.

14. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

срок: – постоянно

Ответственные: повара Шарифуллина Г.Х., Куприянова С.А.

15. В целях организации контроля за приготовлением пищи, назначить ответственных по закладке основных продуктов в котлы,

понедельник - воспитатель Сидорова Г.Г.

вторник – старший воспитатель Петрова Е.М.

среда – воспитатель Алексеева Г.Н.

четверг – учитель - логопед Петрова Н.П.

пятница – инструктор по физкультуре Галимуллина В.И.

16. Иметь в пищеблоке:

- инструкции по Охране Труда,
- должностные инструкции,
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- суточные пробы за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- технологическая карта блюд.

срок: – постоянно

Ответственные: повара Шарифуллина Г.Х., Куприянова С.А.

17. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах.

срок: – постоянно

Ответственные: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э., повара Шарифуллина Г.Х., Куприянова С.А.

18. Отпускать блюда, согласно графику раздачи питания через раздаточный стол.

срок: – постоянно

Ответственные: старший воспитатель Петрова Е.М., повара Шарифуллина Г.Х., Куприянова С.А.

19. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции.

срок: – постоянно

Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.

20. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и складских помещений.

срок: – постоянно

Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.

21. Осуществлять учет температурного режима холодильного оборудования, учет температуры и влажности в складских помещениях.

срок: – постоянно

Ответственный: заведующий хозяйством Валиуллина З.Э.

Валиуллина З.Э. Шарифуллина Г.Х. Куприянова С.А. Петрова Е.М.
Плисова О.А. Хисматуллина Г.З. Алексеева Г.Н. Селезнева Т.Г.
Сидорова Г.Г. Петрова Н.П. Галимуллина В.И. Камалиева Я.Р.
Шириязданова Н.М.