

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА «ЯРАК-
ЧУРМИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА -
ДЕТСКИЙ САД» БАЛТАСИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН.



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БАЛТАЧ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
МӘКТӘПКӘЧӨ ҺӘМ КЕЧЕ ЯШЫТӘГЕ
МӘКТӘП БАЛАЛАРЫ ӨЧЕН МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТТАГЫ БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
«ЯРАК-ЧУРМА БАШЛАНГЫЧ МӘКТӘП –
БАЛАЛАР БАКЧАСЫ»

422265, Балтасинский район,
дер. Ярак – Чурма,
ул. Максима Горького, д. 43;
Тел.: (84368) 2-74-27;
E-mail: Yarakschool17@yandex.ru
ОГРН 1161690102870
ИНН/КПП 1612009160/161201001

422265, Балтач районы,
Ярак - Чурма авылы,
Максим Горький ур., 43 нче йорт,
Тел.: (84368) 2-74-27;
E-mail: Yarakschool17@yandex.ru
ОГРН 1161690102870
ИНН/КПП 1612009160/161201001

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
64	01.08.2022

Об организации питания в МБОУ, **об** усилении режима контроля за организацией питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049 -13, с постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 25.07.2014 г № 546 «О нормативном финансировании деятельности дошкольных образовательных организаций РТ», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на директора Ефремову А.П, на повара Борисову Галину Александровну,
 - за:-прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, документацию, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции, входной контроль поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на кухню, который храниться в течении 1 года;
 - контроль за санитарным состоянием кухни и питанием детей;
 - разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, вывешивание его на стенде для родителей;
 - составление ежедневного меню – требования с учетом количества детей и с указанием выхода блюд детей (до 3 лет, до 7 лет, до 11 лет);
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

-выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией и записи результатов оценки готовых блюд в бракеражном журнале;

- при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам;

-при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация из расчета для детей до 3 лет – 35 мг, до 7 лет – 50,0 мг на порцию, препараты витаминов вводят в третье блюдо, данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год;

3. контролируют:

- исправное состояние технологического и холодильного оборудования, целевое использование производственного оборудования;

- хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;

- соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который храниться в течение одного года;

4. Повар ответственна за:

- при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологий приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования процессам приготовления блюд;

- с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов, повторный подогрев блюда не допускается;

- за чистоту кухонной посуды, производственного оборудования, разделочного инвентаря

- Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Борисову Галину Александровну

1. Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

-Ответственность возложить на подсобного работника Петрову Любовь Анатольевну за ежедневную уборку кухни с применением моющих средств ;

- за чистоту кухонной посуды, производственного оборудования, разделочного инвентаря

6. Младший воспитатель Фомина Елена Владимировна ответственна за:

-доставку пищи в группу осуществлять в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье);

- организацию питьевого режима в группах;
- за чистоту детской посуды, разделочного инвентаря;
- за ежедневную уборку в раздаточной с применением моющих средств

7. Педагоги: Емельянова Е.В., Хайруллина Д.Д., Фомина Л.Н., ответственные за:

- совершенствование у детей навыков аккуратного приема пищи, научить правильно пользоваться столовыми приборами, формировать элементарные навыки поведения за столом.

8.В целях обеспечения полноценным, сбалансированным питанием учащихся

а. Осуществить организацию питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

б. Обеспечить учащихся общеобразовательного учреждения одноразовым полноценным бесплатным горячим питанием на сумму 55 рубль 55 копеек ,(на основании протокола родительского собрания №1 от 31.08.2022года)

-воспитанников 3 разовым горячим питанием, согласно утвержденному примерному двухнедельному меню Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» ,согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора .

в. На все реализуемые блюда и изделия иметь технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.

г. Обеспечить строгий контроль за выполнением гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды; соблюдением персоналом правил производственной санитарии, а также сроков годности (хранения) и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

д. Организовать на должном уровне работу советов по питанию, бракеражных комиссий. Вопросы организации питания обучающихся регулярно рассматривать на совещаниях при администрации, педагогических советах.


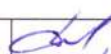
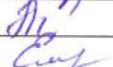
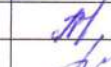
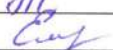
и. Организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и родителями по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, включая обучение принципам здорового питания, этике приема пищи.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ

Ефремова А.П.

С приказом ознакомились:

Борисова Г.А.		Хайруллина Д.Д.	
Петрова Л.А.		Фомина Л.Н.	
Емельянова Е.В.		Фомина Е.В.	