

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НИЖНИ КУЮКСКИЙ  
ДЕТСКИЙ САД «ЙОЛДЫЗЧЫК»  
АТНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

422741, Республика Татарстан, Атинский  
район, с. Нижний Куюк, ул. Татарстан, д. 71а,  
Тел: (8-84369) 33 – 2 – 21  
E-mail: dsKuyuk.Atn@tatar.ru

ИНН / КПП 1610003205/161001001

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ӘТНӘ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ  
«ТҮБӘН КОЕК «ЙОЛДЫЗЧЫК» БАЛАЛАР  
БАКЧАСЫ  
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘКТӘПКӘЧӘ  
БЕЛЕМ БИРҮ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

422741, Татарстан Республикасы, Түбән Коек  
авылы, Татарстан ур., 71а,  
Тел: (8-84369) 33 – 2 – 21  
E-mail: dsKuyuk.Atn@tatar.ru

ИНН / КПП 1610003205/161001001

№4– о/д

28.02.2022

### Приказ

«Об организации питания в ДОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на Шакировой Ф.Ф. за:
  - 2.1. разработку двенадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню
  - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
  1. заведующий – Шакирова Ф.Ф.
  2. Воспитатель – Хабибуллина А.Ф.
  3. Повар – Файзиева Р.И..
4. Возложить ответственность на Шакировой Ф.Ф. за:
  - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность повара Файзиева Р.И. 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. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
6. Возложить ответственность на воспитателя Хабибуллиной А. Ф. за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Нижнекуюкский детский сад  
«Йолдызчык» Атнинского муниципального района РТ



Шакирова Ф.Ф.

С приказом ознакомлен:

28.02.2022. Хабибуллина А.Ф. Хабибуллина А.Ф.  
28.02.2022. Рахматуллина З.З. Рахматуллина З.З.  
28.02.2022. Файзиева Р.И. Файзиева Р.И.