

**ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БАЛТАЧ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
“КАТНАШ ТӨРДӘГЕ
КАРАДУГАН БАЛАЛАР БАКЧАСЫ”
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
МӘКТӘПКӘЧӘБЕЛЕМ БИРУ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ**
422261, Балтач районы,
Карадуган авылы, Себер тракты урамы,
38 нче йорт, тел. 8(84368) 3-21-29



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «КАРАДУВАНСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО
ВИДА» БАЛТАСИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**
422261, Балтасинский район, деревня
Карадуван, улица Сибирский тракт,
дом 38, E-mail: karaduvansad@mail.ru

Приказ № 2

от «10» января 2022 г.

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением меню и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,30 часовым режимом функционирования», предложенного из Департамента по питанию г. Казани. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения Департамента по питанию г. Казани и заведующего МБДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Ахмадуллиной Г.Н.
3. Мед.сестре контролировать график приема пищи.
4. Ответственному за питание :
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и из склада завхоза.
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возраст и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения Н.Р.Сибагатуллина.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями бухгалтерии РОО и завхоза, медсестрой.
 - 5.4. Ввести соответствующие журналы по приему и качеству принимаемых продуктов. Ответственные лица: зав.по хоз.части, мед.сестра, повара.
 - 5.5. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Н.Р.Сибагатуллина – материально-ответственное лицо.
 - 5.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным

заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Закировой Р.Г. и Галлямутдиновой Р.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по строгому контролю мед.сестры.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтера МКУ «Управление образования Балтасинского районного комитета»;
- медсестры Ахмадуллиной Г.Н.
- завхоза Сибагатуллиной Н.Р.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Завхозу Сибагатуллиной Н.Р. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с медсестрой Ахмадуллиной Г.Н.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока в группы:

- завтрак 8.00-8.25;
- обед 11.05-12.20;
- полдник 15.00-15.20.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, младший воспитатель.

13. Общий контроль за организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Ахмадуллиной Г.Н. и завхоза Сибагатуллиной Н.Р.

15. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Карадуванский детский сад
комбинированного вида»

С приказом ознакомлены:



З.Ф.Бадрутдинова

Ахмадуллина Г.Н.
Сибагатуллина Н.Р.
Таммагулова Р.Р.
Закирова Р.Г.