

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫНУРЛАТ ШӘНӘРЕ
13 нч «Талым» балалар бакчасы»
мәктәпкәчә белем муниципаль бюджет
учреждениесе

Яшьләр ур,8, Нурлат шәнәре,
Нурлат районы, Татарстан Республикасы, 423040



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 13 « Ивушка» г. Нурлат
Республики Татарстан»

ул.Молодёжная,8, г. Нурлат, Нурлатский район,
Республика Татарстан, 423040

1. Телефон: 8(84345)21771, E-mail: ARV0103@yandex.ru

Приказ

“29 ” августа 2016 г

№ 96

Об организации питания воспитанников

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников в 2016 – 2017 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить изменения, внесённые в примерное циклическое меню.(приложение 1)
2. Организовать питание воспитанников в соответствии с утвержденными изменениями.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд на группы (приложение 2).
4. Возложить ответственность за осуществление контроля за организацией питания на группах и пищеблоке на старшую мед. сестру Веренцову Т.И. (Приложение 3)
5. Старшей медицинской сестре (Веренцовой Т.И) составить :
 - 5.1. ежедневно осуществлять контроль поступающих в учреждение пищевых продуктов (наличие документов, подтверждающих качество и безопасность их);
 - 5.2. не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации,
 - 5.3. составлять меню-требование в соответствии с утвержденным десятидневным меню не позднее 10.00ч;
 - 5.4. в случае необходимости организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;
 - 5.5. при составлении меню-требования разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки продуктов при использовании скоропортящихся продуктов и переработанных продуктов (кукуруза, зелёный горошек и др.);
 - 5.6. представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 5.7. возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 10.00;
 - 5.8. ежедневно осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
 - 5.9. проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей;
 - 5.10. ежедневно вывешивать меню на стенд;
 - 5.11. проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания;
 - 5.12. проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции;
 - 5.13. вести четкий учет выполнения натуральных норм, калорийности и химического состава блюда.
 - 5.14. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп.
6. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов в

- учреждение на завхоза Агиуллиной М.А.
7. Завхозу (Агиуллиной М.А.)
- 7.1. своевременно осуществлять подготовку технического задания с целью организации процедуры запроса котировок цен на поставку продуктов питания;
 - 7.2. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
 - 7.3. производить заказ продуктов в строгом соответствии с десятидневным меню;
 - 7.4. прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;
 - 7.5. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить лично в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 7.6. осуществлять ежедневный контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке;
 - 7.7. строго следить за закрытием кладовой в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц в кладовой.
8. Возложить ответственность за качество, количество, точность веса готовых блюд и своевременность их приготовления возложить ответственность на поваров.
9. Поварам:
- 9.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
 - 9.2. строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию;
 - 9.3. строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
 - 9.4. отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол;
 - 9.5. не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой.
10. Возложить ответственность за организацию качественного и своевременного приготовления блюд на поваров Халитова Л.Х., Ахмадеева Р.Ш.
11. Поварам Халитова Л.Х., Ахмадеева Р.Ш.:
- 11.1. обеспечить выдачу готовых блюд строго по утвержденному графику;
 - 11.2. осуществлять ежедневный контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке;
 - 11.3. осуществлять забор проб по готовым продуктам питания;
 - 11.4. не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке;
 - 11.5. не допускать нахождение работников или посторонних лиц (в случаях необходимости) на пищеблоке без спецодежды.
12. Возложить ответственность за своевременное обеспечение посудой, столовыми приборами на завхоза Агиуллиной М.А.
13. Старшей медсестре (Веренцовой Т.И.) осуществлять ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока, кладовых, групп.
14. Возложить ответственность за организацию приёма пищи воспитанниками на группе на воспитателей.
15. Воспитателям:
- 15.1. проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания;
 - 15.2. ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню.
16. Воспитателям и младшим воспитателям:
- 16.1. осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания;
 - 16.2. осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время

приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д.

17. Младшим воспитателям строго соблюдать правила внешнего оформления блюд и сервировки стола.
18. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.
19. Контроль исполнения настоящего приказа сохраняю за собой.

Заведующий



Р.В. Абдуллина

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 13 «Ивушка»
Р.В. Абдуллина
Введено приказом 96 от « 19 » 08 2016 г

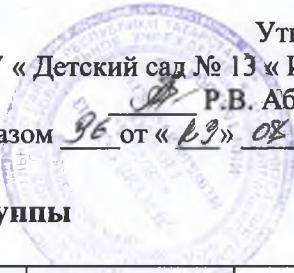


График выдачи готовых блюд на группы

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
0-1-3 лет	08.10	09.55	11.50	15.20	16.40
От 3-5 лет	08.15	10.00	12.00	15.25	16.40
От 5-7 лет	08.20	10.05	12.25	15.30	16.45

Утверждаю
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 13 «Ивушка»
 Р.В. Абдуллина
 Введено приказом № 96
 От 15 августа 2016г.

План-график
контроля организации и качества питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 13 «Ивушка» г. Нурлат РТ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Старшая медицинская сестра	ежедневно	меню- раскладка 10-ти дневное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		анализ меню утверждение
2	Бракераж готовой продукции	бракеражная комиссия	пять раз в день	журнал бракеража готовой продукции пробы	запись в журнале методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания для детей с аллергическими заболеваниями (при наличии таких детей)	Старшая медицинская сестра	ежедневно	справка с рекомендациями об исключении (ограничении) в питании	анализ замена продуктов
		повар	ежедневно	индивидуальные листки питания	замена продуктов
		воспитатели младшие воспитатели	ежедневно	индивидуальные листки питания	замена продуктов
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	приёмочная комиссия	ежедневно	журнал бракераж сырой продукции	анализ запись в журнале
5	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	повар завхоз	ежедневно	журнал регистрации температуры холодильников	запись в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	заведующий	один раз в месяц	акт	ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	приёмочная комиссия	при поступлении продуктов	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение

8	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
9	Закладка блюд	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	анализ документации взвешивание продуктов
10	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Старшая медицинская сестра ,повар	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Старшая медицинская сестра ,повар завхоз	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
		бракеражная комиссия	один раз в месяц	акт	
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		Завхоз	периодически		
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Старшая медицинская сестра Завхоз	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
15	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	Старшая медицинская сестра	ежедневно	технологические карта	анализ
		заведующий	один раз в месяц	сводная таблица	сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Старшая медицинская сестра	ежедневно	журнал регистрации здоровья	осмотр запись в журнале
18	Соблюдение графика режима питания	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	один раз в месяц		
19	Организация питьевого режима	Старшая медицинская сестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	периодически		

20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	приёмочная комиссия	при поступлении продуктов	сертификаты качества справки счёт-фактуры журналы	анализ документации
		заведующий	один раз в месяц		
21	Выполнение норматива затрат на питание	заведующий бухгалтер	постоянно	меню-раскладка накопительная ведомость	анализ стоимости питания на одного ребёнка
22	Нормативно-правовое обеспечение по организации питания	заведующий Старшая медицинская сестра завхоз	постоянно	локальные нормативные акты распорядительные акты	принятие управленческие решения
23	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Старшая медицинская сестра завхоз	ежедневно периодически	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
24	Контрольные взвешивания порций на группах	Старшая медицинская сестра завхоз	постоянно периодически	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
25	Маркировка посуды, уборочного инвентаря на группах	Старшая медицинская сестра, повар завхоз	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
26	Контроль качества мытья посуды на группах	Старшая медицинская сестра, Повар, завхоз	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
27	Санитарное состояние моечных на группах	Старшая медицинская сестра, завхоз	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
28	Контроль за организацией процесса кормления в группах	заведующий	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
29	Хранение и использование моющих и дезинфицирующих средств на группах. Наличие инструкций по применению	завхоз	один раз в две недели	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
30	Витаминизация блюд	Старшая медицинская сестра	ежедневно		
		заведующий	один раз в месяц	журнал витаминизации блюд	анализ