

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

Татарстан Республикасы Нурлат шәһәре
4 нче номерлы “Чык тамчысы”
балалар бакчасы мәктәпкәчә белем
муниципаль автономияле учреждениесе

Советская ур., 112, Нурлат шәһәре,
Татарстан Республикасы, 423042



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №4 “Росинка”
г.Нурлат Республики Татарстан

ул.Советская ,112, г. Нурлат,
Республика Татарстан, 423042

тел (84345) 2-00-77

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
103	31.08.2022 г.

Об организации питания в ДОУ в 2022-2023
учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать пятиразовое питание детей в учреждении в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. За основу брать примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей, посещающих образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.
2. Возложить на медицинскую сестру Питимирову Н.В. ответственность за:
 - разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - ежедневное вывешивание меню в приемных групп в уголке для родителей;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца согласно численности детей по группам с указанием выхода блюд для разного возраста и представление меню-требования для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню-требовании;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - ведение специальных журналов:
 - а) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - б) журнал контроля за закладкой основных продуктов;
 - в) журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

г) журнал регистрации осмотров осмотра рук на гнойничковые заболевания работников пищеблока;

д) журнал здоровья;

е) журнал контроля санитарного состояния пищеблока.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующий Николькин Д.В.
- медсестра Питимирова Н.В.
- председатель профкома Натарева Е.И.
- повар Усманова Р.Р.
- повар Замалетдинова А.И.

3.1. Комиссии руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии».

3.2. Комиссии работать согласно плану работы бракеражной комиссии (Приложение № 1).

3.3. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

4. Создать комиссию общественного контроля за питанием в составе:

- воспитатель Сулиманкина С.В.
- воспитатель Расчислова Л.Б.
- воспитатель Иванова М.Г.
- воспитатель Парукова В.В.
- воспитатель Лисина М.И.
- медсестра Питимирова Н.В.

4.1. Общественной комиссии обеспечить контроль за организацией и качеством питания воспитанников согласно плану проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием на 2022-2023 учебный год (Приложение № 2).

4.2. Общественной комиссии ежедневно производить контроль за закладкой основных продуктов согласно графику закладки основных продуктов (Приложение № 3).

4.3. Общественной комиссии обеспечить оформление журнала контроля за закладкой основных продуктов.

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

- заведующий Николькин Д.В.,
- повар Усманова Р.Р.,
- председатель профкома Натарева Е.И.

5.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов с составлением акта.

5.2. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

5.3. Заведующему хозяйством Идиатуллиной З.Ф. ежемесячно производить выверку снятия остатков питания с бухгалтером.

6. Возложить на заведующего хозяйством Идиатуллину З. Ф. ответственность за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- прием продуктов питания лично, по факту, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов;
- работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на поваров Усманову Р.Р. и Замалетдинову А.И. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с заведующим хозяйством и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы согласно графику выдачи пищи с пищеблока (Приложение № 4):

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей в каждой возрастной группе за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с режимом дня согласно графику приема пищи детей в группах (Приложение № 5);
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Заведующий



Д.В.Николькин