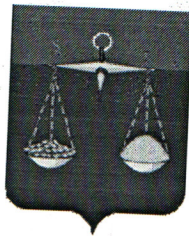


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ-
БОЛЬШЕКИБЯКОЗИНСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД
ТЮЛЯЧИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН»



МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРҮ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ-
ОЛЫ КИБӘХУЖА БАЛАЛАР БАКЧАС
ТЕЛӘЧЕ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
«ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ

с. Большие Кибя-Кози, ул. Большая, 30
тел:8(84360)5-62-25
эл. адрес: salinka20@mail.ru

Олы Кибәхужа авылы , Зур
урам 30

«01» сентября 2020 года

Об организации питания
воспитанников ДОУ
в 2020-2021 учебном года

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 2020-2021 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) с дополнительным включением 2-го завтрака воспитанников ДОУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню», утвержденным заведующим ДОУ.
2. Всю необходимую документацию ведет заведующий ДОУ, а именно:
 - Журнал бракеража сырой продукции;
 - Ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции;
 - Жесткий учет движения продуктов питания;
 - Ответственность за качество поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества)
 - журнал учета состояния здоровья работника пищеблока.
3. Ответственность за отбор и хранение суточной пробы возложить на членов бракеражной комиссии в составе: председателя –Султангараевой Г.Г.; членов – Мингазовой Г.Х.; Нигматзяновой Г.Ф....Хузиной Р.Р.(родитель воспитанника)
4. Повару Гильмутдинову Люцию Хайдаровну:
 - разрешается работать только по утвержденному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - раздеваться в специальном отведенном месте.
5. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,
 - инструкции по соблюдению санитарно- противозооэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;
- график выдачи блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;

6. Ответственность за организацию питания детей несут воспитатель и младший воспитатель.

Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. Воспитателю и младшему воспитателю:

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группе;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

10. Общий контроль организации питания осуществляется заведующим ДОУ.

Заведующая:

Приказом ознакомлены:

Султангараева Г.Г.

воспитатель:

мл. воспитатель:

повар:

Мингазова Г.Х

Нигматзянова Г.Ф.

Гильмутдинова Л.Х.

