

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад
комбинированного вида №6
«Тургай» п.г.т. Актюбинский
Азнакаевского муниципального
района РТ



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
Мәктәпкәчә белем бирү муниципаль
бюджет учреждениясе Татарстан
Республикасы Азнакай муниципаль
районы Актүбә эшчеләр бистәсе “Катнаш
төрдәгә б ичү “Тургай” балалар бакчасы

423304, РТ, Азнакаевский район
п.г.т. Актюбинский, ул. Тургай , д.10 а
тел. 6-05-31
D6akt.azn@mail.ru

423304, ТР, Азнакай районы,
Акүбә эшчеләр бистәсе, Тургай ур, 10 а
тел. 6-05-31
D6akt.azn@mail.ru

ПРИКАЗ
от 01.09.2025г.

БОЕРЫК
№116/1

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню – требованием и технологической картой, а так же в рамках осуществления в 2025/2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить осенне-зимнее «Примерный 10-дневный рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 6 «Тургай» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ меню на период с 01.09.2025г. по 28.02.2026 г.
 2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным «Примерными 10-дневным рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 6 «Тургай» п.г.т.Актюбинский Азнакаевского муниципального района РТ
- Изменения в рацион питания детей вносят только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
3. Возложить ответственность на старшую медсестру Рыкову Е.А. за
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей и норм питания;
 - ежедневное обновление меню на информационных стендах для родителей;
 - составление ежедневного меню-требования, накануне предшествующего дня указанного в меню с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии таблицей замены продуктов, при отсутствии основных продуктов;

- предоставление меню-требования для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00 часов;
 - контролем по правильной кулинарной обработке, выходом блюд и вкусовым качествам пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в журнале « Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильности ее хранения;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорий пищи;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и обработки, использования по назначению.
4. Вложить ответственность на завхоза Галиеву Л.М. за:
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонными инвентарем, посудой и моющими средствами.
 5. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Галиеву Л.М.
Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ (медсестра, кладовщик, повар) и поставщика, в лице экспедитора.
 6. Получение продуктов в кладовую производится кладовщиком Галиеву Л.М. материально ответственное лицо.
При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброта-качественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража сырой продукции», «Бракеражный журнал по контролю за доброта-качественностью скоропортящихся продуктов».
Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованиям не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требованиям, подпись (повар).
 7. Поварам:
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 8. - производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (Рыкова Е.А., Галиева Л.М.);
 9. Вложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+6 °C на поваров: Хусаинову Г.А.
 10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
заведующий О.М.Феоктистова

- старшая мед.сестра Е.А.Рыкова
11. завхоз Галиева Л.М.
- Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов.
12. Утвердить график приема пищи.
13. Утвердить график получения пищи. Приложение №2.
14. Возложить ответственность на воспитателя и младших воспитателей всех возрастных групп за:
- получение с пищеблока и раздачу готовой пищи детям;
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей т правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасность качества питьевой воды.
15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий О.М.Феоктистова

