

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад общеразвивающего вида №5 села
Актаныш» Актанышского муниципального
района Республики Татарстан

423740, Республика Татарстан,
Актанышский район, с. Актаныш,
ул. Центральная, дом. 113
Тел. 3-12-23



Татарстан Республикасы
Актаныш муниципаль районы
«Гомуми усеш бирүче №5 балалар
бакчасы» мәктәпкәчә белем бирү
муниципаль бюджет учреждениесе

423740, Татарстан Республикасы,
Актаныш районы, Актаныш авылы
Үзәк урам, 113 йорт
Тел. 3-12 -23

Приказ

№ 39-01

от 17.08.2020

«Об организации питания воспитанников ДОУ в 2020 - 2021 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 2020-2021 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник), второй завтрак (соки, фрукты) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 12-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.4.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
5. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ на медсестру Ахмадгаливу Ф.Ф.

Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- правильной сервировкой стола;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
- правильной сервировкой стола;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять меню для утверждения заведующим до 10.00 накануне предшествующего дня,

указанного в меню.

5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи

6. Пугачевой Т.А., старшему воспитателю ДООУ

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

7. Хановой Е.В., заместителю заведующего по АХР

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

Хановой Е.В., заместителя заведующего по АХР, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. предшествующего дня, указанного в меню;

8. Работникам пищеблока поварам

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на групп;

На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;

