

Татарстан Республикасы
Мамадыш муниципаль районы
муниципаль бюджет мәктәпкәчә
белем учреждениесы
“Мамадыш шәһәре 3 нче
“Светлячок” балалар бакчасы”
422191 Татарстан Республикасы,
Мамадыш шәһәре,
Давыдов урамы, 20/11 йорт
тел.: 8(85563) 3- 45 – 43
e-mail: ds3svet@mail.ru

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №3 «Светлячок»
города Мамадыш»
Мамадышского муниципального района
Республики Татарстан
422191 Республика Татарстан,
город Мамадыш,
улица Давыдова, дом 20/11,
тел.: 8(85563) 3- 45- 43
e-mail: ds3svet@mail.ru

Б О Е Р Ы К

29 августа 2024 г.

П Р И К А З

№ 58

“Об организации питания детей и сотрудников”

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 уч.году, приказываю:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей раннего возраста от 1 до 3-х лет и дошкольного возраста от 3-х до 7 лет;
2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования, введением в действие 02.09.2003г. приказом департамента образования г. Москвы № 817, согласованным с ТОУ “Роспотребнадзор” в Мамадышском районе и города Мамадыш.
3. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением заведующего ДОУ.
4. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру Хадееву А.Р. в соответствии с должностными обязанностями и Сан Пи Н 2.4.1.2660-10.

Ответственному за питание Хадеевой А.Р.:

- 1) Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать след. требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника проставляя нормы выхода блюд;
 - норма выхода сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
- 2) Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3) Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов;
5. Возложить ответственность по отбору суточных проб на повара Хуснутдиновой Г.Р.
6. Кухонным работникам повару –Музафаровой Н.Н., повару – Хуснутдиновой Г.Р. – строго работать и соблюдать график приема пищи. Контроль за соблюдением графика возлагаю на повара –Хуснутдинову Г.Р.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам Музафаровой Н.Н., Хуснутдиновой Г.Р. и завхозу Сабировой М.:
 - Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
8. За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых с базы или из магазина продуктов несут ответственность завхоз д/с Сабирова М.М. и экспедитор базы и продавец магазина.
9. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Сабирова М.М. – материально-ответственное лицо. Завхозу производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00. предшествующего дня, указанного в меню.
10. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию по закладке основных продуктов в котлы в составе:

Гаптрахимова А.И. – заведующий

Хадеева А.Р. – старшая медсестра

Гарипова Р.Р. – председатель профкома

Сабирова М.М. – заведующий хозяйством
Карпова Л.П. – воспитатель
Хуснутдинова Г.Р. - повар

Запись о проведенном контроле производить в спецтетради “Бракеража готовой пищи”.
Ответственность за ведение журнала возложить на медицинскую сестру.

11. Назначить ответственным за ведения табеля питания сотрудников старшую медицинскую сестру Хадееву А.Р.(о больничных листах сообщать ей.)

Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении, включать в меню первое блюдо и хлеб на обед (по норме детского меню).

12. В пищеблоке необходимо иметь следующую документацию:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидимического режима;
- медицинскую аптечку;
- технологические карты по приготовлению на весь ассортимент блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо для поваров;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель и работники пищеблока:

1 гр. Чиркунова С.В., Хамидуллина А.П.

2 гр. Симонова Э.Ф., Гарипова Р.Р., Васильева Л.Р.

3 гр. Карпова Л.П., Мубаракова А.М., Гафурова А.М.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и на старшую мед. сестру Хадееву А.Р.

16. С приказом ознакомлены все сотрудники д/с; копия в уголке для воспитателя, в пищеблоке и профсоюзном уголке.

17. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ – «ДС №3 «Светлячок»
г. Мамадыш»



Гаптрахимова

С приказом ознакомлены:

Хуснутдинова Г.Р. Хуснутдинова Г.Р.
Мубаракова А.М. Мубаракова А.М.
Хадеева А.Р. Хадеева А.Р.
Гарипова Р.Р. Гарипова Р.Р.
Сабирова М.М. Сабирова М.М.
Карпова Л.П. Карпова Л.П.
Ганиева Н.Я. Ганиева Н.Я.
Симонова Э.Ф. Симонова Э.Ф.
Чиркунова С.В. Чиркунова С.В.
Васильева Л.Р. Васильева Л.Р.
Музафарова Н.Н. Музафарова Н.Н.
Хамидуллина А.П. Хамидуллина А.П.
Гафурова А.М. Гафурова А.М.