

<p>Татарстан Республикасы Мамадыш муниципаль районы башкарма комитетынын Муниципаль бюджет мәктәпкәчә тәрбия биру учереждениесе «Көек-Ерыкса балалар бакчасы» 422151, ТР, Мамадыш районы, Көек-Ерыкса авылы, Гагарин урамы, №32нче йорт.</p>	<p>Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Куюк- Ерыксинский детский сад» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан 422151, РТ, Мамадышский район, село Куюк-Ерыкса, улица Гагарина, дом №32</p>
---	---

БОЕРЫК

ПРИКАЗ

№ 37

от 01.09.2020г.

*“О создании бракеражной комиссии и
организации питания детей ”.*

В целях выполнения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, организации контроля за приготовлением пищи, согласно Положению “Об организации питания детей в МБДОУ “Куюк-Ерыксинский детский сад”,

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе из 4 х человек:

1. Галеева Н.М.. - заведующий
2. Галлямова С.И. - мл.воспитатель
3. Шайхутдинова М.В. – воспитатель
4. Низамова Р.А.-род.комитет

2. Ответственным вести запись в журнале бракеража готовой продукции.

3. Комиссия создается с 1 сентября 2020 г. по 31 августа 2021г

Об организации питания детей:

Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для питания детей от 1,5 до 7 лет посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования.

1. Изменения в меню вносить только с разрешением заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания заведующему Галееву Н.М.
3. Утвердить 10-ти дневное меню для питания детей от 1,5 до 7 лет, согласовать с гл. спец.-экспертом террит. отделаУправления Роспотребнадзора по РТ в Сабинском, Кукморском, Мамадышском районах” Камалову А.И., график приема пищи.
4. Кухонному работнику: повару – Иксанова И.Х.,– строго соблюдать график приема пищи.
5. Контроль за соблюдением графика возлагаю на повара – Иксанова И.Х.
6. Ответственному лицу за питание - Галеева Н.М.
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - при составлении меню-заказа учитывать след.требования:
 - определять нормы на каждого ребенка , учитывая нормы выхода блюд;

7.Сотруднику пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

За своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых из поставщиков несут ответственность заведующий Галева Н.М. и поставщики.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- медицинскую аптечку;
- суточную пробу за 2 суток;

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

10. Ответственность за организацию питания детей группы несут воспитатель, младший воспитатель и работник пищеблока:

Шайхутдинова М.В., Галлямова С.И., Иксанова И.Х.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

15. Ответственность за выполнение приказа оставляю за собой..

Заведующий:  Н.М. Галева

С приказом ознакомлены:





Иксанова И.Х..
Варисова И.Х..
Шайхутдинова М.В..
Галлямова С.И.

