

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТТЫ
НУРЛАТ УЧРЕЖДЕНИЯСЕ



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТА
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА

Иске Чаллы авылы
19 нчы балалар бакчасы мәктәпкәчә
белем муниципаль бюджет учреждениеесе

Мира ур., Иске Чалы, Нурлат районы,
Татарстан Республикасы,
423004

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 19 с. Старые Челны
Нурлатского муниципального района,
Республики Татарстан»
ул. Мира, д. 26, Нурлатский район,
Республика Татарстан.
423004

тел (84345) 3-55-55

423004 РТ, Нурлатский муниципальный район, с. Старые Челны, улица Мира, дом 26 тел.(84345) 3-55-55
E-mail: stchely19@mail.ru
ОКПО 54413201, ОГРН 1021605356740 ИНН / КПП 1632005277 / 163201001

ПРИКАЗ

«10» января 2021 г.

№ 2/1

«Об организации питания в МБДОУ «Детский сад №19 с.Старые Челны»

В целях обеспечения полноценного сбалансированного рационального питания детей и работников в МБДОУ «Детский сад №19 с.Старые Челны» и соблюдения технологий приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. № 26

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в «Детский сад №19 с.Старые Челны» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, с учетом особенностей региона и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Продукты, включенные в меню, должны быть обогащены витаминами и микроэлементами, включать витаминизированные напитки. Не допускается замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов. При приготовлении блюд продолжать использовать только йодированную соль.
2. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак 08.30 – 08.50
 - обед 12.00 – 12.30
 - ужин 16.00 – 16.20
3. Возложить ответственность на заведующего Синдрякову Э.Р.:
 - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 3.2. ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;
 - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца;
 - 3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 3.10. ежедневный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;

3.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.12. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

3.13. получение продуктов в кладовую, сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, количество, качество и ассортимент;

3.14. работу с поставщиками продуктов.

3.15. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ «Централизованная бухгалтерия».

4. Возложить ответственность на повара Красникову Г.Г. за:

4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26, а также обновленного СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.3. совместное с заведующим составление разнообразного меню;

4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

4.6. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.7. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается членами бракеражной комиссии;

4.8. закладку продуктов в котел производить в присутствии членов комиссии по графику:

- 07.00- мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска

- 07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 09.00 – тесто для выпечки;

- 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в 3 блюдо;

- 13.00 – продукты для ужина.

6. Возложить ответственность на воспитателя и младшего воспитателя за организацию питания детей, обеспечение приема пищи детьми, соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи, формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета, организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды:

- разновозрастная группа –Шувалова С.Б.

6.1. Создать бракеражную комиссию в составе :

Синдрякова Э.Р. – заведующая, председатель

Члены комиссии:

Леонтьева Н.И. – воспитатель, секретарь,

Шувалова С.Б.– мл.воспитатель,

Красникова Г.Г. –повар.

7. Утвердить график дежурств при закладке продуктов питания на пищеблоке «Детский сад №19 с.Старые Челны» по графику (дням недели):

Понедельник, среда – Шувалова С.Б.

Вторник, четверг – Леонтьева Н.И.

Пятница– Синдрякова Э.Р.

7.1. Членам комиссии ежедневно заносить результаты оценки в бракеражный журнал готовой продукции.

7.2. В конце учебного года (май) предоставлять заведующему отчет о результатах проведенной работы;

7.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии «Детский сад №19 с.Старые Челны», утвержденным заведующим.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- 8.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 8.2. картотеку технологии приготовления блюд;
- 8.3. медицинскую аптечку;
- 8.4. график закладки продуктов;
- 8.5. график выдачи готовых блюд;
- 8.6. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- 8.7. суточную пробу за 48 часов;
- 8.8. вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Создать комиссию по приемке товара в составе :

Синдрякова Э.Р. – заведующий, председатель

Члены комиссии:

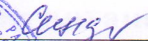
Леонтьева Н.И. – воспитатель, секретарь

Шувалова С.Б.- младший воспитатель

Красникова Г.Г.-повар

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


11. Контроль за выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  Синдрякова Э.Р.

С приказом ознакомлены:

Леонтьева Н.И. 

Шувалова С.Б. 

Красникова Г.Г. 

Дата ознакомления: 11.01.2021

