

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАНЫ  
МЕЛЕУЗ РАЙОНЫ  
МНИЦИПАЛЬ РАЙОННЫН  
25-СЕ «АКСАРЛАК»  
БАЛАЛАР БАКСАНЫ МНИЦИПАЛЬ  
АВТОНОМИЯЛЫ МЯКТЕПКЕТЬ  
БЕЛЕМ ВИРЕУ УЧРЕЖДЕННЫ



453850, г. Мелеуз, ул Смоленская, д. 192

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
№25 «ЧАЙКА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ОГРН 1130280050933 / ИНН 0263017928 / КПП 026301001 / р/с 4 070 181 006 063 630 87511  
в Отделении №8598 «Сбербанка России» г. Уфа / л/с 30076 330 700 / БИК 048073601

**БОЙОРОК**

«25» 09 2020г.

№ 65-а ОД

**ПРИКАЗ**

«25» 09 2020г.

**Об организации питания в МАДОУ Д/с №25 «Чайка»  
муниципального района Мелеузовский район РБ  
на 2020-2021 учебный год**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Председателю и членам бракеражной комиссии осуществлять контроль за:
  - 2.1. выходом блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 2.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 2.4. ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным её хранением;
  - 2.5. санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, ее хранения, маркировки и правильного использования по назначению, ее обработки.
3. Заведующему хозяйством Г.М. Кунакбаевой контролировать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
4. Заведующему хозяйством Г.М. Кунакбаевой контролировать работу поваров Бикмухаметовой И.З., Шуруля И.Н. и подсобного рабочего Ульяновой Т.А. ответственных за:
  - 4.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 4.2. правильной кулинарной обработкой продуктов; правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 4.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 4.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 4.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
  - 4.6. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

4.7. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.8. ведение необходимой документации, содержащей информацию по учету температурного режима холодильного и морозильного оборудования;

4.9. ведение документации , фиксирующей контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья .

5. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей:

Валееву Э.Н.

Кульмухаметова А.Ю.

Хабибуллину Г.Г.

Краснолобову Г.В.

Сагитову Г.С.

Фазлыахметову А.З.

Махмутову К.К.

Якишгулова Г.Р.

Максимову Е.В

Заманову А.А.

Губайдуллину Н.М.

Кильдебаева А.Р.

Семенову А.А.

Вовкотруб Ю.С.

за:

5.1.обеспечение приема пищи детьми;

5.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения пункта 5 данного приказа возложить на старшего воспитателя Трушину М.А.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

заведующий

О.А. Шлычкова