

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
МӘЛӘҮЗ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН ХАКИМИӘТЕ

Башкортостан Республикаһы
Мәләүез районы муниципаль районы
15 – се «Гүзәл» башкорт балалар баксаһы
мәктәпкәсә белем биреү автономиялы
муниципаль учрежденияһы



453850, БР, Мәләүез калаһы
32 мкр., 38
Тел. (34764) 3-18-79

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
Башкирский детский сад № 15 «Гузель»
муниципального района Мелеузовский
район Республики Башкортостан

453850, РБ, г. Мелеуз
32 мкр., 38
Тел. (34764) 3-18-79

ПРИКАЗ № 106 од от 04 сентября 2019г Об организации питания детей и сотрудников.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении. Строгого соблюдения и выполнении технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, с 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования утвержденными 1 января 2019 года
2. Возложить ответственность за организацию питания на руководителя ИП.Бикташева, Светлану Владимировну Бикташеву
3. Утвердить график приема пищи:
Завтрак 8.10 – 8.40
Обед 11.30 – 12.30
Ужин 15.45 - 16.15
4. Ответственному за питание - повара Фаезова З.Г. И Овечкина М.Н.
 - 4.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - 4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей.
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.
 - проставлять количество порции прописью
 - ставить в конце меню прописи кладовщика, повара.
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов
5. Сотрудникам пищеблока отвечающим за организацию питания - поварам, кладовщику:
 - 5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных с базы продуктов нести ответственность сотрудники ИП.Бикташева
 - 5.3. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик ИП.Бикташева, материально

ответственное лицо

5.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 часов, предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Овечкиной М.Н. и Фаезовой З.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

7 часов – мясо, куры в 1 блюдо

7.30 часов – масло в кашу, сахар для завтрака

9.00 часов - тесто для выпечки

9.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

11.15 масло во 2-ое блюдо, сахар в 3 блюдо

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой:

- бухгалтер ИП.Бикташева

- заведующего Байсаровой А.М.

- завхоз Миннуллин Г.У.

8.Кладовщику ИП Бикташевой ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с представителем бухгалтерии отдела образования

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению Сан- противоэпидемиологического режима

- карточку технологии приготовления блюд

- медицинскую аптечку

- график закладки продуктов

- график выдачи готовых блюд

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо

- суточную пробу за 2 суток

- вымеренную посуду с указанием объема блюда

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

11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников Сагитову Р.Р.(делопроизводителя ДОУ).

12. Всем сотрудникам, решившим питаться в учреждении включать в меню: 1 блюдо, хлеб, чай (по норме детского сада)

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, на руководителя пищеблока ИП Бикташевой и поварам Овечкиной М.Н., Фаезовой З.Г.

Заведующий МАДОУ

А.М.Байсарова

