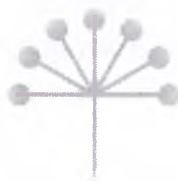


Башкортостан Республикаһы
Сибай кала округы
Муниципаль мәктәпкәсә белем
биреү бюджет учреждениеһы бала
үстереү үзәге «Курай» балалар
баксаһы» (ММБББУ БУУ «Курай»
балалар баксаһы)
453833, Рәсәй,
Башкортостан Республикаһы, Сибай
калаһы, Кусимов урамы, 8-се йорт
Телефон 8(34775)5-07-05



Муниципальное дошкольное
образовательное бюджетное
учреждение «Центр развития
ребенка-детский сад «Курай»
городского округа город Сибай
Республики
Башкортостан (МДОБУ ЦРР д/с
«Курай») 453833, Россия, Республика
Башкортостан, город Сибай, улица
Кусимова, дом 8 Телефон 8(34775)5-07-
05

E-Mail: kuraysibay@mail.ru

ОКПО 22663379, ОГРН 1140280004182, ИНН 0267019891, КПП 026701001

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от 01.09.2020 г.

№ 162

Об организации питания воспитанников, работы пищеблока ДООУ и его контроле

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, организации контроля за качеством и технологией приготовления пищи в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДООУ в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2020 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, II завтрак, обед, уплотненный полдник,) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока.
3. Утвердить график питьевой режим.
4. Утвердить график приема пищи воспитанников.
5. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
6. Возложить ответственность за организацию питания и контроль за качеством поступающего сырья на медсестру Ихсанову А.Т.
7. Возложить ответственность на шеф-повара Гайнуллину Т.П. за:
 - своевременность подачи заявки на продукты;
 - точность веса, количества, ассортимент получаемых продуктов в соответствии с СанПиН и показателями качества, не допущение использования их при малейших признаках порчи.



А.Ф. Аринбаева
заведующий ДООУ «Курай»

- прием продуктов при наличии накладной, сертификата, удостоверения качества, ярлыков на таре (сохраняет их до конца реализации продукции), проверку срока годности продуктов;

- ведение журналов:

1. журнал прихода и расхода продукции;
2. бракеражный журнал сырой и скоропортящейся продукции;
3. бракеражный журнал скоропортящейся продукции.

- обеспечение правильности хранения продуктов и соблюдение температурного режима помещений и холодильного оборудования.

- строгое соблюдение правил технологической обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической картой.

- обработку яиц в соответствии с СанПиН.

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке в соответствии с СанПиН.

- выставление контрольного блюда на раздачу.

8. Назначить ответственным медсестру Никулину Н.Р.:

- за органолептическую оценку блюда;

- за контроль за отбором суточной пробы;

- ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойниковых заболеваний;

- за ведение журналов:

1. бракераж готовой кулинарной продукции;

2. проведение витаминизации третьих и сладких блюд.

9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до окончания раздачи.

10. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда на пищеблоке.

11. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДООУ и только в специальной одежде.

12. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, норму выдачи готовой продукции в группы, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

13. На пищеблоке необходимо иметь:

1. санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН;

2. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемического режима;

3. огнетушитель;

4. диэлектрические коврики около приборов;

5. медицинскую аптечку;

6. картотеку технологии приготовлению блюд;

7. график закладки продуктов;

8. график выдачи готовых блюд;

9. нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
10. суточную пробу за 2 суток;
11. вымеренную посуду с указанием объема блюд.
14. Ответственность за организацию питания для воспитанников, выполнение режима дня, сервировка стола, объем блюд каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель.
15. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на себя.

Заведующий

Заведующий

должность

личная подпись

Аргимбаева А.Ф.

расшифровка подписи

С приказом ознакомлены

Ихсанова А.Т.
Гайнуллина Т.П.
Гумерова Г.Р.
Давлетбаева В.Б.
Давлеткулова Н.Р.
Ишкуватова З.М.
Максютова Р.Р.
Махиянова Ю.И.
Махмутова М.З.
Расулева З.В.
Расулева Л.Н.
Урмантаева Г.З.
Хасаева Г.З.
Хасанова А.С.
Янбаева Г.Г.
Абдрашитова Г.А.
Атангулова Л.А.
Галина Г.Р.
Даутова Э.И.
Исламгулова Н.С.
Касимова А.Р.
Рахматуллина У.Х.
Уракова Г.А.
Харисова С.Г.