БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ БӘЛӘБӘЙ КАЛАҺЫ КАТНАШ ТӨРКӘГЕ 24-СЕ “КАЙЫНКАЙ” БАЛАЛАР БАКСАҺЫ МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫБАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ БАЛАБАР БАКСАҺЫ МАМБҺУ)
452000, Башкортостан республикаһы,Бәләбәй к., Фурманов урамы,61,Тел.: (34786)5-73-88,
эл.почта:detsad_24_berezka@mail.ru

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №24 “БЕРЕЗКА” Г. БЕЛЕБЕЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БЕЛЕБЕЕВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН(МАДОУ №24 Г. БЕЛЕБЕЯ)
452000, Республика Башкортостан, г. Белебей
ул. Фурманова, д.61
Тел.: (34786)5-73-88,
эл.почта:detsad_24_berezka@mail.ru

БОЙОРОК № 86 ПРИКАЗ

« 31 » августа2023 й. «31»августа 2023 г.

Об организации питания в учреждении путем предоставления соответствующих услуг сторонней организацией

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудниковв учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществлением контроля по данному вопросу, в связи с реализацией Федерального закона от 18 июля 2011 г.N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц"(сизменениями и дополнениями).На основании контракта на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников от 01.09.2023г., с обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания», п р и к а з ы в а ю:

Организовать с 01.09.2023 г. пятиразовое питание в учреждении путем предоставления соответствующих услуг сторонней организацией (ООО «Комбинат питания»).
Внести изменения и пополнения и утвердить Положение об организации питания детей
В МАДОУ детский сад No24 г. Белебея.
Назначить ответственными за отбор суточных проб, контроль проведения витаминизации 3-х блюд и проведения бракеража с отметкой в соответствующих журналах - работников комбината питания.
Контроль - медсестра Тремазова Т.В
Завхозу Арслановой Н.О.:
- следить за исправностью оборудования на пищеблоке;
- осуществлять своевременные заявки на ремонт оборудования или его замену (по необходимости).
7. Руководителю вести строгий контроль за меню-заказами с учетом следующих требований: нормы питания на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, норма питания сотрудника определяется соответственно норме питания ребенка дошкольного возраста представлять меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню возврат и добор продуктов в меню не допускаются.
Ответственным лицом за своевременный заказ и доставку необходимого ассортимента продуктов питания назначить поваров учреждения в соответствии с графиком их работы.
Поварам разрешается готовить пищу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить дежурных лиц по закладке основных продуктов в котел :
понедельник - воспитатель подготовительной группы вторник- воспитатель младшей группы;
среда- воспитатель средней группы;
четверг - воспитатель старшей группы;
пятница - воспитатель подготовительной к школе группы. ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Тремазовой Т.В.
Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд; закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.30 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для завтрака; продукты для запуска
8.30 - масло в кашу, сахар для завтрака.
10.30 - 11.30 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы).
11.30 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо.
14.00 - продукты для усиленного полдника.
Поварам производить закладку продуктов в присутствии дежурного лица.
Питание сотрудников организовать 1 раз в день в обед с приготовлением 1 и 3 блюд.
Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников завхоза Арсланову Н.О.
В пищеблоке необходимо иметь: инструкции по охране труда; должностные инструкции работающих;
инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; картотеку 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 блюд.
Работникам пищеблока запрещается на рабочем месте переодеваться и хранить личные вещи.
Ответственность за организацию питания для детей в каждой группе несут воспитатель и помощник воспитателя, которые обязаны:
соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами: соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи; своевременно раздавать детям второе блюдо;
соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку; использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
вести ежедневный контроль за принятием пищи (правится, не нравится блюдо, соответствие обьема порций согласно нормам);
вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей с отметкой в меню - требовании под личную подпись; не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых; получать пищу в специально промаркированные емкости; при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах; не допускать присутствие детей на пищеблоке.
В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб
ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы, медсестре, Тремазовой Т.В., завхозу ежедневно в 7.00 утра на специальном информационном стенде пищеблока, воспитателям групп в приемных помещениях, вывешивать меню, указывая объем выхода готовой продукции.
Создать комиссии по снятию остатков продуктов питания в составе:
Председатель комиссии:
заведующий ДОУ Гарифуллина Н.Ф.;
Члены комиссии:
председатель профкома, уполномоченный профкома по ОТ
Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, пищеблоке с составлением акта. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

20. Медсестре ремазовой Т. В. возложить обязанность ежедневного осмотра персонала пищеблока за предмет отсутствия гнойничковых заболеваний с обязательной записью в
и специальном журнале.

Контроль исполнения приказа возлагается на руководителя учреждения.

Заведующий Н.Ф. Гарифуллина