

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение Детский сад «Ласточка» села Учили муниципалитетного района
Дюртюлинский район Республики Башкортостан

Приказ № 46

от 01 сентября 2020 года

Об организации питания детей в 2020-2021 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020-2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 10 часовым пребыванием детей

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Нурсеву Л.Ф.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.40 – 9.00;
второй завтрак	10.10 – 10.20;
обед	11.40 – 12.25;
полдник	15.40 – 16.00.

4. Ответственному за организацию питания детей Нурсевой Л.Ф.:

1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающего продукты из кладовой.

1. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении -повару:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз учреждения.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостатка оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ завхоза, заведующего и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на повара Зиапову Р.Ф.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

1. завхоза Нурсевой Л.Ф.,
2. воспитателя Кадырбакова Л.И.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

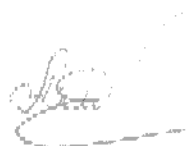
завтрак	8.35;
второй завтрак	10.05;
обед	11.30;
полдник	15.35.

7. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Нурсеву Л.Ф.

Заведующий



И.И. Ахметова

С приказом ознакомлены:

