

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
БӘЛӘБӘЙ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БӘЛӘБӘЙ КАЛАҢЫНЫҢ
КАТНАШ ТӨР*ӘГЕ 36-СЫ "АЛ СӘСКӘ"
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ МУНИЦИПАЛЬ
АВТОНОМИЯЛЫ МӘКТӘПКӘСӘ БЕЛЕМ
БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(БӘЛӘБӘЙ КАЛАҢЫНЫҢ 36-СЫ МАМББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 36 "АЛЕНЬКИЙ
ЦВЕТОЧЕК" Г.БЕЛЕБЕЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА БЕЛЕБЕВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ №36 г.Белебей)

ОКПО 55837245 ОГРН 1020201578473 ИНН/КПП 0255009592/025501001

БОЙОРОК

29 июль 2024 й.

№ 243

ПРИКАЗ

29 июля 2024 г.

Об организации системы питания для детей и сотрудников
в 2024 – 2025 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», договора №339912 от 10.10.2023г. с ИП Горбачевской И.И. на оказание услуг по организации горячего питания, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,
п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать систему для рационального питания детей в 2024 – 2025 учебном году в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МАДОУ №36 г.Белебей с 12-ти часовым режимом функционирования.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только после согласования с заведующим детского сада.

2. Утвердить:

- план мероприятий по контролю над организацией питания детей на 2023-2024 учебный год (приложение №1);
- график выдачи готовой продукции (приложение №2);
- график уборки пищеблока (приложение №3).

3. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:

- 12 часов – пятиразовое питание.

4. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы
	12 часов

8.05 – 08.32	завтрак
09.10 – 09.35	Второй завтрак
11.30 – 12.10	Обед
15.05 – 15.31	полдник
16.40 – 17:06	ужин

5. Воспитателям всех возрастных групп:

- в дни работы детского сада предоставлять ответственному за организацию питания Борисовой З.С. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.

6. Ответственность за приготовление блюд возложить на ИП Горбачевскую И.И.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: шеф-повару, поварам, кладовщику:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы несёт ответственность ИП Горбачевская И.И.;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается кладовщиком, заведующим, шеф-поваром и поставщиком, в лице экспедитора;
- получение продуктов в кладовую производит заместитель заведующего по АХЧ Борисова З.С., материально-ответственное лицо;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заместитель заведующего по АХЧ Борисова З.С. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- выдачу продуктов со склада на пищеблок (повару) производить в соответствии с согласованным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

9. Поварам необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии ответственных лиц за закладку;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- 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 оС на повара Ефимову Н.М.;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте;
- работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд; - медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд; - суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

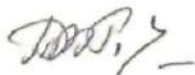
11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей. Во время приема пищи детьми, воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХЧ Борисову З.С..

14. Делопроизводителю Петровой О.Е. ознакомить всех работников с данным приказом под роспись до 01.08.2024.

Заведующий



Т.В. Гогричiani

Ознакомлены:

