



БОЙОРОК

04 сентябрь 2023 й.

№72

Г.Ишимбай

ПРИКАЗ

04 сентябрь 2023г.

Об организации питания детей в 2023/2024 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 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет

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 старшую медсестру (диетсестру) Мурзагулову Райфу Байтимеровну.

3. Утвердить

3.1. график приема пищи:

завтрак (по возрастной группе) 8.15 – 8.30;

второй завтрак 10.15 – 10.30;

обед 12.00 – 12.30;

полдник 15.30 – 15.45.

ужин 17.55-18.20

3.2. График закладки основных продуктов питания (приложение №1)

3.2.1 График кварцевания пищеблока;

3.2.2. Инструкция по режиму уборки пищеблока;

3.2.3. Инструкция по режиму мытья посуды и обработки инвентаря в пищеблоке;

3.2.4. Перечень вложений входящих в универсальную аптечку первой помощи.

**3.3. Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц
(приложение2)**

3.4. Инструкция по измерению объема блюд(приложение3)

3.5. График уборки пищеблока(приложение4)

3.5.1 График генеральной уборки пищеблока;

4. Ответственному за организацию питания детей Мурзагуловой Райфе Байтимеровне:

4.1. проверять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.2. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.3. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – бригадиру повару, поварам, кладовщику:

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 несут ответственность кладовщик учреждения Абдулову Н.Ш. и экспедитор поставщики.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (старшая медсестра (диетсестра), дежурный администратор, бригадир-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Абдулова Н.Ш. – материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Абдулова Н.Ш. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком 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).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Мурзагулову Р.Б.

5.8. Повару Прокофьевой Н.А строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. 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 °С на шеф -повара Шарипову М.А

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

- ст.медсестра Мурзагулова Р.Б
- сменный повар- Шарипова М.А, Прокофьева Н.А
- дежурного администратора Зайнутдинова В.Ф,Тюрина А.Б

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

завтрак	8.15 – 8.35;
2 завтрак	10.15-10.35;
обед	11.40 – 12.20;

полдник 15.15 – 15.30;

ужин 17.45-18.10.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДООУ (И01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

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

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Мурзагулову Райфу Байтимеровну_.

Заведующий _____ В.Ф.Зайнутдинова

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ИШЕМБАЙ КАЛАҺЫНЫҢ ДӨЙӨМ
ҮСЕШ ТӨРӨНДӨГЕ
«АК СӘСКӘ» 18-СЕ БАЛАЛАР БАКСАҺЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ МӘҒАРИФ
УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ
(«АК СӘСКӘ» 18-СЕ ББ МАММУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 18 «РОМАШКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ ДС №18 «РОМАШКА»)

БОЙОРОК

04 сентябрь 2023 й.

№72/1

Г.Ишимбай

ПРИКАЗ

04 сентябрь 2023г.

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ 10-дневного меню
и технологических карт на 2023-2024 учебный год (ОСЕНЬ-ЗИМА)**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 1 сентября 2023 года 10-ти дневное меню для МАДОУ ,разработанное и утвержденное директором»уфимского комбината детского питания» Круглий Ирины Павловны.
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждения Республики Башкортостан».
3. Поворам : строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.
4. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд ,согласно технологическим картам.
5. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Мурзагулову Райфу Байтимеровну_.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий _____

В.Ф.Зайнутдинова

