

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ДУШАН РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ АРЫЙ АУЫЛЫНЫН 12-СЕ
НАНЛЫ БАЛАЛАР БАКСАНЫ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘКТЕПКӘСӘ
БЕЛЕМ БИРЕҮ МӘҒАРИФ
УЧРЕЖДЕНИЯНЫ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12
С.АРИЕВО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ДУВАНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

(МБМБМУ АРЫЙ АУЫЛЫНЫН 12-
СЕ НАНЛЫ БАЛАЛАР БАКСАНЫ)

(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №12
С.АРИЕВО)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

31 август 2021 й.

№ 70

31 августа 2021 г.

Об организации рационального питания в ОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, соблюдения санитарных правил и норм при организации детского питания, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 - 2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Ишмухаметову Л.М., повара Ибатуллину А.Р
3. Утвердить график приема пищи - завтрак (по возрастной группе) - 8.40 - 9.00; - обед - 12.10 - 13.00; - полдник - 15.10-15.40
 - 3.1. Завхозу Якуповой А.И. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - 3.3. -определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - 3.4. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
 - 3.6. Завхоза Якупову А.И. назначить ответственным лицом за своевременное получение продуктов в ДОУ в соответствии с утвержденной спецификацией и при обязательном наличии документов подтверждающих их качество и безопасность. Строго в соответствии наименования продукта и его производителя на этикетках, упаковке, декларациях и сертификатах. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с

утвержденным заведующим меню не ранее 13 часов и не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

3.7. Повара Ибатуллину А.Р назначить ответственным лицом за санитарное состояние пищеблока, условиями хранения продуктов, технологией приготовления блюд, снятие бракеража с готовой продукции и продукции поступающей на склад, оставление суточных проб готовых блюд в размере порции на 1 ребенка и хранить ее в холодильнике 46 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления. Также назначить Ибатуллину А.Р. ответственным лицом за ведение документации по контролю за качеством питания в соответствии с санитарными нормами и своевременным ведением всех необходимых журналов.

3.7. Повару Ибатуллину А.Р строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику, в соответствии с меню-требованием.

4. Завхозу Якуповой А.И ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

5. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; 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.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:

Ишмухаметова Л.М.

С приказом ознакомлены:

1. Ибатуллина А.Р.
2. Якупова А.И.

