

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ИШЕМБАЙ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ИШЕМБАЙ КАЛАХЫНЫҢ
ДӨЙӨМ ҮСЕШ ТӨРӨНДӨГЕ
“КҮК СӘСКӘ”
16-СЫ БАЛАЛАР БАКСАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ МӘҒАРИФ
УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
(БР ИР МР Ишембай калаһының
“Күк сәскә” 16 -сы балалар баксаһы
МАММУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №16
«ВАСИЛЕК» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО
ВИДА ГОРОДА ИШЕМБАЯ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
ИШЕМБАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ детский сад №16 «Василек»
общеразвивающего вида г.Ишимбая
МР Ишимбайский район РБ)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

04 июль 2025 й.

№ 100

04 июля 2025 г.

Об обеспечении организации рационального питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию в МАДОУ д/с №16,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневным сезонным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти и 12-ти часовым режимом функционирования», согласованным с ТУ Роспотребнадзора

Утвердить график закладки основных продуктов:

	завтрак	Обед	полдник	ужин
Мясо	-	7.30 9.15	-	
Масло	7.30	I блюдо 10.30 II блюдо 10.30	11.30 (при выпечке)	16.30
Сахар	7.30	10.30	11.30 (при выпечке) 14.30	16.30
Молоко	6.30	-	12.00	16.00

Утвердить график выдачи готовых блюд по группам

Группа	Время				
	завтрак	II завтрак	обед	полдник	ужин
Группа раннего возраста	8.30	9.55	11.35	15.15	
Младшая группа	8.25	9.55	11.45	15.20	
Средняя группа	8.20	10.00	11.55	15.25	17.45
Старшая группа	8.15	10.00	12.05	15.25	

Подготовительная к школе группа	8.10	10.05	12.15	15.25	
---------------------------------	------	-------	-------	-------	--

Утвердить питьевой режим ДООУ:

Завтрак: чай, кофейный напиток

II завтрак: (9.55-10.20) сок, кисель кефир, молоко

11.00: кипяченая вода

Обед: компот из с/ф, чай, сок

15.00: кипяченая вода

Полдник: молоко, кисель, чай

17.00: кипяченая вода

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания воспитанников на Туктамышеву Ю. В. – шеф повара в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- ставить подписи старшей медсестры, заведующего хозяйством, повара принимающего продукты из кладовой;
- представлять меню для утверждения заведующего накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 текущего дня;
- изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ;

2.4. Туктамышевой Ю. В. – шеф-повару, осуществлять контроль за выполнением натуральных норм.

- Вести учет за химическим составом и калорийности блюд – 1 раз в десять дней с записью в журнале.
- Представлять отчеты в ЦБ МКУ УО технологу по калорийности до 5 числа каждого месяца.
- Своевременно заполнять нормативно-учетные журналы на пищеблоке, в «Журнале здоровье» вести учет состояния здоровья пом. воспитателей и работников пищеблока.

3. Возложить ответственность за организацию питания детей на Туктамышеву Ю.В.: – шеф - повара, Залипскую А. Н. –повара, воспитателей, пом. воспитателей.

3.1 Туктамышевой Ю.В. –шеф - повар, Залипская А. Н. –повар:

- обязаны работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- несут ответственность за: качественное и своевременное приготовление блюд, строгое соблюдение технологии приготовления блюд, их разнообразие, включение в меню национальных и новых блюд, за выход готовых блюд, соблюдение объема порции, отбор суточных проб, закладку основных

продуктов, которую производят по утвержденному руководителем графику, в присутствии членов комиссии.

3.3. Воспитатели всех возрастных групп:

- контролируют привитие детям навыков культуры еды;
- несут ответственность за правильную сервировку столов во время приема пищи детьми в группах.

3.4. Воспитатели, пом. воспитателей групп несут ответственность:

- за организацию приема пищи детьми;
- соблюдение объема порций;
- привитие детям культурно-гигиенических навыков.

3.5. Байпазарова А. М. – председатель ПК осуществляет контроль за организацией питания воспитанников.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи, улучшения процесса производства ее, назначить бракеражную комиссию ДОО в составе:

- Муравлёва Е. В. – завхоз
- Литова Э. Р. – старший воспитатель
- Туктамышева Ю. В. – шеф - повар

4.1. Членам комиссии присутствовать при закладке основных продуктов, вести ежедневный контроль за качеством готовой продукции, выдачу пищи производить после разрешения заведующего и медицинского работника.

4.2. Литовой Э. Р. – старшему воспитателю, Муравлёвой Е. В. – завхозу, ежедневно производить бракераж готовых блюд и оценку качества заносить в бракеражный журнал до начала раздачи пищи детям.

4.3. В целях контроля за организацией питания детей, качества приготовления пищи, снятия остатков продуктов питания в кладовой, сохранности материальных ценностей и продуктов питания, контроля за закладкой продуктов в котел – создать внутрисадовскую комиссию по контролю организации и качества питания в составе:

Рябых Г. М. – заведующий
Литова Э. Р. – старший воспитатель
Муравлёва Е. В. – завхоз

Комиссии составить график проверки организации питания и предоставить на утверждение заведующему ДОО до 01.09.2025 г.

Еженедельно проводить проверку организации питания в ДОО и составлять акт по ее итогам.

Членам комиссии ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов.

6. В целях проведения уборки помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и предотвращения угрозы инфекционных заболеваний каждую пятницу на пищеблоке проводить санитарный день с генеральной уборкой, мытьем и дезинфекцией всех помещений и оборудования.

Работникам пищеблока ежедневно проводить мытье полов и разделочных досок после каждого этапа работы, своевременное мытье посуды и кухонного инвентаря, удаление пыли, протирание радиаторов отопления, подоконников. Не реже одного раза в неделю помещения обрабатывать моющими средствами: проводить мытье стен, осветительной арматуры, оконных стекол.

7. В целях организации питания сотрудников, всех сотрудников работающих, в дневное время, поставить на питание 1 и 3 блюда на основании личных заявлений.

Туктамышевой Ю. В. — шеф - повару, вести табель учета питания сотрудников и включать в меню:

- нормы питания сотрудников определить соответственно норме питания детей;
- определить сотрудников для питания в группах:
- Группа № 1 (группа раннего возраста) — Дусалина А. Г., Горбенко Г. В.
- Группа № 2 (младшая группа) — Альмухаметова Л. И., Логинова Г. В.
- Группа № 3 (средняя группа) — Третьякова С. А., Баймухаметова А. З.
- Группа № 4 (старшая группа) — Ибатуллина Л. А., Столярова Н. И.
- Тухватуллина М. А.,
- Группа № 5 (подготовительная к школе группа) — Фаткуллина С. Х., Ямалитдинова Р. Н.
- пищеблок — Рябых Г. М., Туктамышева Ю. В., Залипская А. Н., Литова Э. Р., Муравлёва Е. В.

7.1. Обязать помощников воспитателей организовать питание вышеперечисленных сотрудников.

8. В пищеблоке обеспечить наличие следующих документов:

- должностные инструкции;
- инструкции по ОТ и ТБ;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольные блюда;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- медицинскую аптечку.

9. Работникам пищеблока запрещается на рабочем месте хранить личные вещи, носить украшения.

10. Контроль по исполнению данного приказа оставляю за собой

Заведующий МА ДОУ д/с №16

Рябых Г. М.

