

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
ДҮРТӨЙЛӨ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОН ДҮРТӨЙЛӨ КАЛААҢЫ 3-сө ҺАНЛЫ
БАЛАЛАР БАКСАҢЫНЫҢ «ОЯСЫК»
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘКТӘПКӘСӘ
ЙӘШТӘГЕ БАЛАЛАРҒА БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕБЫ
(МБДОУ Детский сад № 3 «Гнездышко»
г. Дюртюли)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 3 «ГНЕЗДЫШКО» ГОРОДА
ДЮРТЮЛИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ДЮРТЮЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБДОУ Детский сад № 3 «Гнездышко»
г. Дюртюли)

БОЙОРОК

«29» август 2025 й.

№ 215-- од

ПРИКАЗ

«29» августа 2025г.

Об организации питания

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 2025-2026 учебном году производственного контроля по данному вопросу, п р и к а з ы в а ю:

1.Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, с 10,5- часовым пребыванием детей».

2.Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Детским сад № 3 «Гнездышко» г.Дюртюли Вахитову И.М. в соответствии с функциональными обязанностями.

3.Кладовщику Камалтдиновой Р.Р.

3.1.Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими рекомендациями.

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

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

3.4.Возврат и добор продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.

4.Утвердить график приема пищи:

1. завтрак (по возрастной группе) 08.30— 8.50;
2. второй завтрак 09.25 — 10.10;
3. обед 11.50 - 12.45;
4. ужин 16.00-16.45

5.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении —

шеф-повару, поварам, кладовщику:

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

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Камалтдинова Р.Р.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты, их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Камалтдинова Р.Р. -материально-ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов кладовщик Камалтдинова Р.Р. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00ч предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. Шеф-повару, поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

07.30 — масло сливочное в кашу, сахар, сыр для завтрака;

09.30 — тесто для выпечки, масло сливочное, яйцо, сахар;

11.30 — масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13.00 — творог, масло сливочное, масло растительное, яйцо, сахар;

15.00 — сахар в 3-е блюдо.

5.8. Шеф-повару, поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.9. 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 Гильфановой Г.Р., в случае ее отсутствия на поваров Ахметову С.С., Каипову Г.А.,

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

1. завтрак (по возрастной группе) 08.20 — 8.25;

2. второй завтрак 09.20 — 09.45;

3. обед 11.40- 12.15;

4. ужин 15.55- 16.15.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: старшего воспитателя Янбарисовой Елены Расимовны; председателя профкома Исламову Д.Х., шеф-повара Гильфановой Г.Р.

8. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, 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.

9.Кладовщику Камалтдиновой Р.Р. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образования.

10.На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

1. картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку;
2. график закладки продуктов;
3. график выдачи готовых блюд;
4. нормы готовых блюд,
5. суточную пробу за 2 суток;

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

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

13.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Вах

И.М. Вахитова

С приказом ознакомлены:

Ахметова С.С.

Каипова Г.А.

Алиямова А.

Шамиянова А.Ф. и др.

Амалтдинова Л.П.

Марганова Н.Т. и др.

Мухаметдинова Н.Р. и др.

Тадриетова Т.И. и др.

Ганиева Л.Х.

Гильфанова Г.Р.

Янбарисова Е.Р.

Мамедова Л.Р.

Амалтдинова Н.И. и др.

Батталова Р. и др.

Кудова В.И. и др.

Нуруллина Л.Т.

Ханова З.Т. и др.

Камалтдинова Р.Р.

Ганиева З.З.

Исламова Д.Х.