

Башкортостан Республикаһы Стәрлетамак
калаһы кала округы хакимиәте
Башкортостан Республикаһы
Стәрлетамак калаһы кала округының
« 56-сы балалар баксаһы»
Муниципаль автономиялы мәктәпкәсә
мәғариф учреждениеһы



Администрация городского округа город
Стерлитамак Республики Башкортостан
Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 56»
городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан

БОЙРОК

№ _____

ПРИКАЗ

« ____ » _____ 2021г

« ____ » _____ 2021г.

**Об организации питания
воспитанников и работников МАДОУ №56**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2021 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 11.01.2021 4-х разовые горячее питание (завтрак, обед , полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с « Примерным 10-ти дневным меню».
 2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
 3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложения №1).
 4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 4)
 5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложения №2).
2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ
- 2.1 На ст. медсестру, Зайнетдинову Марину Юрьевну и в её отсутствие на медсестру Губайдуллину Ксению Александровну – возложить

ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию

5.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока ,оборудованием ,хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации ,соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- за наличие на пищеблока картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д)

5.2. Еженедельно предоставлять меню для утверждения заведующим.

5.3. Систематически привлекать родительскую общественность ,членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников .

5.4 Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

6. Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

Ясельная группа I младшая группа

Воспитатели: Сайтбаталова Лейсан Амуровна

Каримова Гульнара Галиаскаровна

Помощник воспитателя: Суярембитова Флюза Миннуловна

II младшая группа

Воспитатели Кирилова Гульнара Наильевна

Иванцова Алия Асхатовна

Помощник воспитателя: Вдовина Галина Анатольевна
Средняя группа
Воспитатели: Курамшина Эльмира Тимерхановна
Сагитова Линара Газимзянова

Помощник воспитателя: Семенова Раиса Сабирьяновна
Средняя группа
Воспитатели: Иванова Лариса Валерьяновна
Вильданова Лилия Флюоровна

Помощник воспитателя: Степанова Наталья Антольевна
Старшая группа
Воспитатели: Спивак Ирина Александровна
Исламова Ралия Язгаровна

Помощник воспитателя: Гуменская Марина Ярославовна
Старшая группа
Воспитатели: Рамазанова Нафиса Фаритовна
Ризванова Ангелина Викторовна

Помощник воспитателя: Алексеева Алина Радиковна
Старшая группа
Воспитатели: Гизетдинова Светлана Николаевна
Щеколдина Мария Геннадьевна

Помощник воспитателя: Велиева Гульназ Хамед –Кызы
Подготовительная группа
Воспитатели: Назмутдинова Римма Минуловна
Халитова Альбина Ирековна

Помощник воспитателя: Нургалеева Гузал Саитовна
Подготовительная группа
Воспитатели: Савина Лейсан Бакировна
Раимова Гузель Шавкатовна

Помощник воспитателя: Хусаинова Гульназ Рафисовна
Подготовительная группа
Воспитатели: Хазырова Дамира Ануваровна

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке ;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюду ,соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Зайнетдиновой М.Ю. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых ;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду ;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке,

7. Старшему воспитателю , Гареевой Юлие Шакировне:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков и основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры питания у детей;
- организовать проведения разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

8. Старшей медицинской сестре, Зайнетдиновой М.Ю. и Губайдуллиной К.А. строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;

9. Шеф-повара Тимерханову Расиму Аскатовну назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

9.1. Шеф-повару : Тимерхановой Расиме Аскатовне

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию ;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00.предшествующего дня, указанного в меню;

10. Работникам пищеблока: Тимерхановой Расиме Аскатовне; Чуйковой Ксении Викторовне , Фоминой Людмиле Александровне работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение №2);
- раздеваться в специально отведенном месте.

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции ;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования ;
- журнал бракеража готовой продукции;

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

13. Рысаевой Эльзе Маратовне ,заместителю заведующего, обеспечить обновление информации на сайте МАДОУ №56 в разделе «Питание».

14. О создании бракеражной комиссии

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение

органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

14.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии :

Заведующий ДОУ Файзуллина Эльвира Курбангалиевна

Члены комиссии:

Шеф-повар - Тимерханова Расима Аскатовна

Старшая медсестра - Зайнетдинова Марина Юрьевна

Медсестра – Губайдуллина Ксения Александровна

Старший воспитатель - Гареева Юлия Шакировна

14.2. Руководство в работе «Положением о бракеражной комиссии» (приложение № 6)

14.3. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на медицинскую сестру Зайнетдинову М.Ю.

15. О проведении закладки продуктов

В целях организации контроля за приготовление пищи поварам Тимерхановой Расиме Аскатовне; Чуйковой Ксении Викторовне закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры, или членов бракеражной комиссии.

16. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб
В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

16.1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру, или членов бракеражной комиссии.

16.2. В присутствии медицинской сестре, снятие и хранение суточных проб возложить на шеф-повара Тимерханову Расиму Аскатовну

16.3. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

17. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Зайнетдинову М.Ю.

17.1 Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего Файзуллиной Э.К. возложить на старшего воспитателя Гарееву Ю.Ш.

18. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

Заведующий МАДОУ №56 _____

Э.К. Файзуллина

Ознакомлены:

Лист ознакомления

№ П/П	ФАМИЛИЯ ИМЯ ОТЧЕСТВО СОТРУДНИКОВ	ДОЛЖНОСТЬ	ДАТА ОЗНАКОМЛЕНИЯ	ПОДПИСЬ
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				

22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				
41.				
42.				
43.				
44.				
45.				
46.				
47.				

48.				
49.				
50.				
51.				
52.				
53.				
54.				
55.				