

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАНЫ

ӨФӨ УЛАНЫ КАЛА ОКРУГЫ
ЖАКМИМӨТЕНЕҢ
МӘҒАРИФ ИДАРАЛЫҒЫ

ӨФӨ КАЛАНЫ КАЛА ОКРУГЫНЫҢ
34-СЕ БАЛАЛАР БАКСАНЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӨҢТӨПКӨСӨ
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕНИ



ОКПО 77830733 ОГРН 1020204266408
ИНФУК03П 0276092872527601001

450096, Өфе к., Шәфиев ур., 29-сы й., 1-се корпус
Тел.: (347) 232-99-91, e-mail: dou34ufa@mail.ru

РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОВОСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 34
ГОРОВОСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА

450096, г. Уфа, улица Шәфиева, д. 29, корпус 1
Тел.: (347) 232-99-91, e-mail: dou34ufa@mail.ru

БОЙОРОК

«31» августа 2023 г.

№ 62/ОД

ПРИКАЗ

«31» августа 2023 г.

Об организации питания в МАДОУ

Детский сад № 34

В целях реализации основных направлений социальной политики в части охраны и укрепления здоровья детей в соответствии, руководствуясь действующим законодательством,

Приказываю:

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

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заведующего хозяйством ДОУ Гафарову А.И.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) – 8.00-9.00

- второй завтрак – 10.00-11.00;

- обед – 12.00-13.00;

- уплотненный полдник – 15.50 - 16.50

Включить в «уплотненный» полдник блюда ужина в соответствии возрастных групп.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару и подсобному рабочему:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, наличие сопроводительных документов по безопасности товаров, качеству, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, соблюдение температурных режимов хранения сырья – возлагается на шеф-повара.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.

5. Создать бракеражную комиссию, в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на шеф-повара

6. Шеф-повару строго соблюдать технологию приготовления блюд,

температурные режимы. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.45 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.30 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 10.30 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.30 – продукты для полдника.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

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

- завтрак – 8.00-8.45;
- второй завтрак – 10.00-10.45;
- обед – 11.30 – 12.30;
- уплотненный полдник – 15.50 – 16.15

8. Гафаровой А.И. строго следить за:

- внешним видом работников пищеблока;
- формой одежды помощников воспитателей при получении продуктов на пищеблоке и раздаче пищи в группах;

- графиком выдачи пищи;

- состоянием посуды, наличием крышек на кастрюлях.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

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

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М. Хлебпродинформ, 1996 г.;

- картотеку 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.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Запретить сотрудникам ДОО нахождение на пищеблоке без халатов и головных уборов

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий _____ / Ахунова Л.Ю./

С приказом ознакомлены:

Гафарова А.И. _____

Шеф-повар ЦДЦП _____