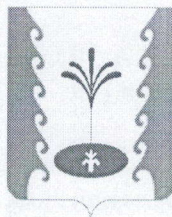


БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
•ГАФУРИ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫНЫҢ КРАСНОУСОЛ АУЫЛЫ
“ТИРМӘКӘЙ” ДӨЙӨМ ҮСТЕРЕҮСЕ
БАЛАЛАР БАКСАҢЫ МӘКТӘПКӘСӘ
ЙӘШТӘГЕ БАЛАЛАРҒА БЕЛЕМ БИРЕҮ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
453050, Красноусол ауылы
А.Чушкин урамы, 12



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
“ТЕРЕМОК” ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
С. КРАСНОУСОЛЬСКИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
453050, Красноусольский,
ул. А.Чушкина, 12

E-mail:
gafuri.teremok@yandex.ru

E-mail: gafuri.teremok@yandex.ru

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«10» января 2023 й.

№ 7

«10» января 2023 г.

«О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МАДОУ детский сад «Теремок», ведение табеля питания работников и взаимодействие с поставщиками продуктов на повара Урманшину Э.А.,

2. Определить для ответственного за питание Урманшиной Э.А. следующий круг функциональных обязанностей:

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 течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля детодней;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции –входной контроль и т.д.)
- Систематически привлекать представителей бракеражной комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

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

Воспитателям и младшим воспитателям групп:

группа №1 «Солнышко»

воспитатели Алекберова Т.В., Рамазанова А.Р.
помощник воспитателя Масленникова Т.Г.
группа №2 «Зайчики»
воспитатели Юлмухаметова А.А., Юлдашбаева Р.Х.
помощник воспитателя Сираева Г.К.
группа №3 «Капельки»
воспитатели Мурзагулова Г.М., Юлдашбаева Р.Х.
помощник воспитателя Байбулдина Д.Ф.
группа №4 «Пчелки»
воспитатели Нугаманова Г.Г., Абубакирова З.А.
помощник воспитателя Файзуллина Л.А.
группа №5 «Ягодки»
воспитатели Файзуллина Ю.Н., Рамазанова А.Р.
помощник воспитателя Беклен Л.С.
группа №6 «Звёздочки»
воспитатели Ишемьярова З.Т., Абубакирова З.А.
помощник воспитателя Галлямова Ф.Т.

4. ВСЕМ:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, 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 блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медсестре 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 с крышкой;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

5. Медсестре Юнусовой А.Р., и старшему воспитателю Хлескиной Т.В.:

- Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за организацией питания и созданием условий в группах;
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

5. Работникам пищеблока: поварам Урманшиной Э.А. и Макаровой С.И.:

- работать только по утвержденному заведующим МАДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи;
- раздеваться в специально отведенном месте.

6. 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 48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;

Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке. Халаты и личная одежда хранятся в разных шкафах.

- О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

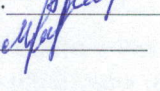
7. Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля, табеля посещаемости детей возложить на медсестру Юнусову А.Р.

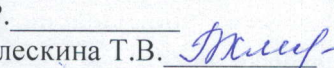
8. Контроль за исполнением оставляю за собой

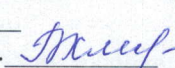
Заведующий МАДОУ детский сад «Теремок»  Абдрашитова А.В.

С приказом ознакомлены:

повар Урманшина Э.А. 

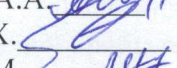
повар Макарова С.И. 

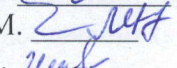
Медсестра Юнусова А.Р. 

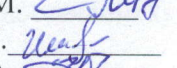
Старший воспитатель Хлескина Т.В. 

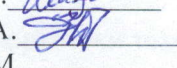
Воспитатель Алекберова Т.В. 

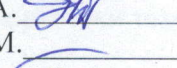
воспитатель Юлмухаметова А.А. 

воспитатель Юлдашбаева Р.Х. 

воспитатель Мурзагулова Г.М. 

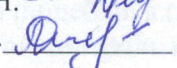
воспитатель Ишемьярова З.Т. 

воспитатель Абубакирова З.А. 

воспитатель Мурзагулова Г.М. 

воспитатель Нугаманова Г.Г. 

воспитатель Файзуллина Ю.Н. 

воспитатель Рамазанова А.Р. 

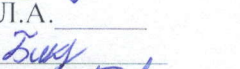
помощник воспитателя Масленникова Т.Г. 

помощник воспитателя Сираева Г.К. 

помощник воспитателя Галлямова Ф.Т. 

помощник воспитателя Сираева Г.К. 

помощник воспитателя Файзуллина Л.А. 

помощник воспитателя Беклен Л.С. 

помощник воспитателя Байбулдина Д.Ф. 

помощник воспитателя Ягафарова Г.А. 