



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“БАГЕРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА ГЕНЕРАЛА В.А. ЧЕРНОРЕЗА”
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
“Детский сад “Непоседы”**

ИНН 9111011156 ОГРН 115910201460 298227, Российская Федерация, Республика Крым, Ленинский район,
пгт Багерovo, ул. Степная, дом 2, телефон +73(6557)46-2-87, e-mail: lenino_bagerovo-school1@crimeaedu.ru

П Р И К А З

25.08.2023

№ 69-од

***Об организации питания детей
в 2023-2024 учебном году
и возложение ответственности
за питание***

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей в ДООУ в соответствии с требованиями действующих санитарных норм, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в ДООУ, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 уч.году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание воспитанников в ДООУ в соответствии с правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на **Хоружую Н.В., кладовщика:**
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, в т.ч. десятидневного меню для детей с ОВЗ;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с меню с 15.30 до 16.00ч предшествующего дня, указанного в меню;

-ежемесячную выверку остатков продуктов питания .

3. Возложить ответственность на **медсестру Хоружую Н.В.** за:

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом фактического количества воспитанников, состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста;
- ежедневное вывешивание меню в уголке для родителей;
- контроль за правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче совместно с членами бракеражной комиссии;
- контроль за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения;
- ведения контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Воронец Л.А. – заведующий ДОУ;
- Хоружая Н.В. – кладовщик;
- Миленко О.В. – завхоз.

Комиссии осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии ДОУ.

5. Возложить ответственность на **заведующего хозяйством Миленко О.В.** за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

5. Возложить ответственность на **повара Целуйко Н.И.** за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии СанПин;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на **повара Целуйко Н.И.** за наличие и выполнение:

- инструкций по ОТ и ТБ(при работе с оборудованием, СанПин режиму, должностные и т.д.);
- картотеки технологий приготовления блюд;
- медицинской аптечки;
- графика закладки продуктов;
- нормы выдачи готовых блюд;
- суточную пробу на 48 часов;
- наличие контрольного блюда;
- мерную посуду с указанием объёма.

7. Возложить ответственность на **кухонного рабочего Таратун Т.А.** за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке.

8. Возложить ответственность на **воспитателей, младших воспитателей** всех возрастных групп за:

- отметку посещаемости детей по факту на данный день;
- обеспечение приёма пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Утвердить :

общий график приёма пищи (в соответствии с возрастом воспитанников и режимом дня):

Завтрак –	8.30 - 8.50;
Второй завтрак –	10.30 – 10.40;
Обед -	12.20 – 13.05;
Полдник -	15.30 – 15.50

График выдачи блюд из пищеблока (приложение 1).

10. Утвердить план мероприятий по улучшению организации питания воспитанников ДОУ (приложение 2).

11. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего **Воронец Л.А.**

Директор школы

МБОУ
Багеровская
СОШ № 1 им.
В.А. Чернореза

И.В.Кобылинская

С приказом ознакомился



Воронец Л.А.