

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5»
ГОРОД КИРОВ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

31.08.2023.

№44/1

**«Об организации питания воспитанников МКОУ «СОШ№5» (ДГ)
в 2023-2024 учебном году»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1.5 - до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования», утвержденным директором МКОУ «СОШ№5». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МКОУ «СОШ№5»
2. Возложить ответственность за организацию питания на повара Бирюкову Татьяну Викторовну в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка прописью;
 - в конце меню ставить подписи повара, завхоза.
4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
5. Воспитатели с утра перед началом рабочей смены размещают в раздевалке на информационном стенде меню для родителей с перечнем блюд и с указанием веса выхода порции.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, завхозу (кладовщику):
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз – Астахова Галина Алексеевна.
 - 6.3. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
7. Назначить бракеражную комиссию готовой продукции МКОУ «СОШ№5» в составе:
Председатель комиссии - Романова О.А;
Члены комиссии – Чупрунова М.Д. ,медицинский работник – Глушакова Л.В.
8. Повару Бирюковой Татьяне Викторовне необходимо:
 - 8.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 8.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 8.3. Производить закладку продуктов в котёл согласно меню - требованию.
 - 8.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8.5. Бирюкова Т.В. – повар назначается ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы.

8.6. Порядок отбора проб:

8.6.1. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

8.6.2. Пробу отбирают из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

8.6.3. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

10. Завхозу Астаховой Г.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером:

11. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Старшая разновозрастная группа:

Воспитатели: Терехова Н.В.
Астахова Г.А. Клочкова Е.А.
Младший воспитатель: Новикова Е.С.

Младшая разновозрастная группа:

Воспитатели: Терехова Н.В.
Астахова Г.А. Клочкова Е.А.
Младший воспитатель: Хаджиева М.И.

12.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

12.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак:

младшая, разновозрастная группа (1,5-4 лет) - с 8.10 – 8.40,
старшая разновозрастная группа (4-7 лет) - с 8.15 – 8.40;

- 2 завтрак:

младшая, разновозрастная группа (1,5-4 лет) - с 10.00 – 10.10,
старшая разновозрастная группа (4-7 лет) – с 10.40 – 10.45;

- обед:

младшая, разновозрастная группа (1,5-4 лет) - с 12.20 – 12.40,
старшая разновозрастная группа (4-7 лет) – с 12.50 – 13.15;

- полдник:

младшая, разновозрастная группа (1,5-4 лет) - с 15.30 – 15.45,
старшая разновозрастная группа (4-7 лет) – с 15.30 – 15.40.

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

14. Ежеквартально, в обязательном порядке рассматривать вопросы организации питания на заседаниях совещания при директоре.

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

16. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения; копию разместить на пищеблоке и в групповых помещениях дошкольных групп.

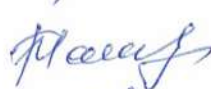
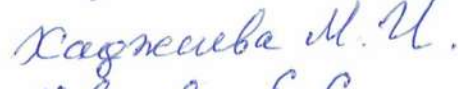
Директор МКОУ «СОШ №5»  Н.И. Леонидова

С приказом ознакомлен:



 Терехова Н.В.

 Бурдаков -  Журкова С.В.

 Маслов  Каргина М.У.

 Невский  Новикова Е.С.