

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Средняя
общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского района
Белгородской области»

ПРИКАЗ

от «15» августа 2024 г.

№ 103

**Об организации питания в структурном
подразделении на 2024 – 2025 год**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в детском саду в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте с 1,5 лет до 3 – х лет и с 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-ти часовым режимом функционирования», утверждённым директором МБОУ «СОШ с. Волоконовка» детский сад «Василёк»

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МБОУ.

2. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Бурдюгову А.А. за:

2.1. соблюдение десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.6. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

2.7. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

2.8 ведение документации по питанию;

2.9. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.10. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 2.11.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 2.13.работу с поставщиками продуктов;
- 2.14. ведение журнала здоровья, «Журнал бракеража сырой продукции», «Книга складского учета», журналы температурного режима и влажности воздуха.
3. Возложить ответственность на повара Туренко Н.И. за:
- 3.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 3.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;
- 3.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 3.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 3.6. ведение «Журнал бракеража готовой продукции»;
- 3.7. соблюдение регламента утилизации пищевых отходов.
4. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Игнатова В. М., старший воспитатель – председатель комиссии
 Бурдюгова А.А., завхоз детского сада – член комиссии
 Туренко Н.И., повар – член комиссии

- 4.1. Комиссия ежедневно перед приёмом пищи (завтрак, обед, полдник) осуществляет контроль за качеством приготовления пищи с отметкой в журнале бракеража готовой продукции о годности, негодности к употреблению готовой продукции в соответствии с правилами ведения бракеражного журнала.
- 4.2. Следит за закладкой продукции на завтрак, обед, полдник.
- 4.3. Следит за санитарным состоянием пищеблока.
- 4.4 Следит за исправностью технологического оборудования.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд

№	Группа	Завтрак	П завтрак	Обед	Полдник
1	Группа раннего возраста	8.05	9.40	11.45	15.00
2	Старшая группа	8.10	9.50	12.10	15.05

5.1. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак 8.20 – 8.55 час.
- Соки, фрукты 9.55 – 10.35 час.
- Обед 12.20 – 13.00 час.
- Полдник 15.15 – 15.40час

5.2 Утвердить график закладки продуктов

- 7.00 –мясо в первое блюдо;

- 7.30 – 8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 – 11.00 – продукты в первое блюдо;
- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

6. Возложить ответственность за разведение дезинфицирующих средств (Жавелион) – на пищеблоке на рабочую кухню Прилипчук И.П.,

- по группам на младших воспитателей Бурдюгову Т.Н., Иконникову С.М.

7. Возложить ответственность на воспитателей Леденёву Н.И., Игнатову Г.И. за

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ

/Туренко В.С. /

