

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРНОБАЛЫКЛЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Приказ

« 31 » августа 2022г.

№ 119-а

**Об организации питания воспитанников
«Горнобалыклейского детского сада»
СП МКОУ Горнобалыклейской СШ**

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 2022 – 2023 учебном году
приказываю

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с двухнедельным меню, для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом функционирования.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю над организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).
 2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Карпову Т.П.
 3. Ответственному за питание:
 - 3.1. Составлять и направлять заказ на поставку готовых завтраков, обедов, полдников для поставщика накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении заказа учитывать следующие требования:
 - нормы на каждого ребенка, согласно утвержденному меню;
 - количество воспитанников в соответствии со списком;
 - 3.3. Следить за выполнением графика поставок готовой продукции, сроков их хранения и использования.
 - 3.4. Вести ежедневный табель учета воспитанников.
 - 3.5. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня указанного в меню.
 - 3.6. Ежемесячно (до 5-го числа) сдавать отчет ответственному бухгалтеру.
 4. Сотруднику пищеблока, младшему воспитателю:
 - 4.1. Принимать готовые завтраки, обеды, полдники только по утвержденному 10-ти дневному меню.
 - 4.2. Обнаруженные некачественные продукты, блюда или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика.
 - 4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 4.4. Соблюдать график работы пищеблока, санитарные нормы, требования охраны труда, пожарной безопасности.
 - 4.5. Работникам пищеблока соблюдать правила личной гигиены.
 5. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - примерное 10-ти дневное меню утвержденное поставщиком, согласованное руководителем учреждения;
 - график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели и младший воспитатель:

Группа разновозрастная

Блохина А.А. – воспитатель

Толстенко Л. Н. – старший воспитатель

Завражнова А. Е. – младший воспитатель

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

7. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Директор школы: Павлова Л. Н. Павлова

Ознакомлены: Карпова Карпова Т.П.

