

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЛОТНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ДАНИЛОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

403381, Волгоградская область, Даниловский район, х.Плотников 1-й, ул.Центральная 26
тел/фак 8(84461) 5-56-41 email: plotnikovskaja2011@yandex.ru

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от 01 сентября 2025г.

№ 257

**Об организации питания детей
МКОУ Плотниковской СШ (ГДО)
в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», примерным 10-дневным циклическим меню, согласованным с территориальным отделом Территориального управления Федеральной налоговой службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области с целью обеспечения качественной организации питания воспитанников ГДО МКОУ Плотниковской СШ (далее по тексту — учреждение),

приказываю:

1. Организовать питание детей учреждения в 2025-2026 учебном году.
2. Осуществлять питание воспитанников в дни работы учреждения посредством реализации основного (организованного) примерного 10 дневного циклического меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
3. Утвердить:
 - план контроля за организацией питания в учреждении на 2025-2026 учебный год (Приложение 1);
 - режим питания воспитанников на 2025-2026 учебный год. (Приложение 2);
 - суммарные объемы блюд по приему пищи в граммах (приложение 4);
 - график выдачи пищи (приложение 5).
4. Воспитателю разновозрастной группы:
 - обеспечить строгое выполнение режима дня и соблюдение порядка организации питания детей в группе,
 - обеспечить выполнение норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3-2.4.3590-20,
 - обеспечить соблюдение Положения «Об организации питания воспитанников ГДО МКОУ Плотниковской СШ»;
 - при организации процесса питания, следить за соответствием размера столов и стульев, индивидуальным антропометрическим данным каждого ребенка;
 - обеспечить ежедневный контроль за сервировкой стола перед каждым приемом пищи;
 - своевременно представлять работникам пищеблока заявку на фактическое количество питающихся воспитанников;

- незамедлительно информировать руководителя и медицинский персонал о детях, имеющих проблемы в потреблении каких-либо продуктов питания и подготовить аншлаг – напоминание с обозначением неразрешенных продуктов ребенку;
- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее, чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в группе, о внесении своевременной оплаты за присмотр и уход ребенка в детском саду, количестве дней отсутствия;
- обеспечить ежедневное информирование родительской общественности о рационе воспитанников посредством размещения утвержденного заведующим меню на групповых информационных стендах;
- информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в ГДО, навыках и культуре здорового питания детей;

5. Ответственным за организацию питания Н.П. Ключковой и С.В. Ульяновой

- обеспечить контроль за организацией питания детей в ГДО в 2025- 2026 учебном году, в соответствие с программой контроля;
- следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
- контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;

6. Повару "Союз-К" Балахоновой О.М.

- еженедельно осуществлять заявку продуктов питания в 2025-2026 учебном году в соответствии со спецификацией, договорами на поставку продуктов питания в учреждении на текущий период, нормами СанПиН 2.3-2.4.3590-20;
- осуществлять приёмку поступающих в учреждение пищевых продуктов строго при наличии документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств, удостоверений качества и безопасности) на каждую партию товара, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность. Маркировочный ярлык каждого товарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохранять до полного использования продукта;
- обеспечить установленный входной контроль поступающих продуктов в ДОО. Осуществлять приемку товара, выполнение работ, оказание услуг и оформление результатов поставки товара с проведением фото-видеосъемки и включением материалов фото-видеосъемки в отчетную документацию;
- обеспечить обязательный визуальный осмотр всех поступающих продуктов: контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта);
- обеспечить соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания и сроки годности продуктов. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения. Количество принимаемых, скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования;
- оформлять обнаруженные недостатки или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек в течение одного часа с момента обнаружения. Один акт передать в бухгалтерию, другой – хранить в учреждении;
- обеспечить своевременное заполнение Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7. Назначить ответственной за соблюдение требований санитарно - эпидемиологических правил и норм на всех этапах процесса приготовления пищи на пищеблоке повара ООО " Союз-К" Балахонову О.М.

8. Ответственной:

- работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать правила и нормативы к организации питания, а так же технологию приготовления пищи, в соответствии с технологическими картами;
- обеспечить выполнение среднесуточного набора продуктов питания;

- исключить отклонения от рекомендуемых норм питания детей;
- оставлять пробы готовой пищи в сроки, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- соблюдать график выдачи пищи;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденным графикам;
- использовать продукты питания по назначению;
- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил при уборке кухни и всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы

Копия выписки верна:
секретарь



О.В.Антонова

И.В.Конева