

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад № 9»**

П Р И К А З

29.08.2022 г.

№ 66 -О

г. Магадан

**«Об организации
питания»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях СанПин 2.4.3648-20, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать питание детей в образовательном учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным рациональным питанием (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет в МБОУ «НШ-ДС № 9»

2. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей в 2022-2023 учебном году.

3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора и в соответствии с методическими указаниями.

4. Возложить ответственность за организацию питания на бухгалтера по питанию: Ткаченко Е.А.;

ответственному за организацию питания детей:

4.1 составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

4.2 при составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи ответственных лиц.

4.3 ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;

4.4 ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетов химического состава и калорийности потребляемых продуктов.

5. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

6. Возврат и дополнения продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов;

7. Поварам Шаповал Г.М., Фомичевой О.И., кладовщику Коломиец Л.Г. отвечающим за организацию питания в учреждении:

7.1 разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

7.2 за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Коломиец Л.Г.;

7.3 обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ (кладовщик, повар, медсестра);

7.4 получение продуктов в кладовую производит кладовщик Коломиец Л.Г. – материально ответственное лицо;

7.5 при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Коломиец Л.Г., проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входящего контроля пищевых продуктов продовольственного сырья»;

7.6 выдачу продуктов кладовщику из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под подпись (повар);

7.7 в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить запись о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение и заполнение возлагается на повара Фомичеву О.И., Шаповал Г.М.;

7.8 поварам Шаповал Г.М., Фомичеву О.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;

7.9 поварам производить закладку продуктов в присутствии ответственных лиц за закладку

7.10 возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в

течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2, +6 градусов на поваров Шаповал Г.М., Фомичеву О.И.

8. Кладовщику Коломиец Л.Г. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ответственным бухгалтером.

9. Утвердить график раздачи пищи на пищеблоке.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;
- инструкции по организации детского питания в ОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушители;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график выдачи блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы за двое суток;
- вымеренную посуду;
- диэлектрические коврики около электроприборов;
- именные инструкции по ОТ и ТБ

11. Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели, работающие в этих группах.

13. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься исключительно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, в специальной одежде.

14. Данный приказ довести до сведения работников.

15. Контроль оставляю за собой

Директор



Е.И. Добровольская

Шаповал Г.М.		
Фомичева О.И.		
Ткаченко Е.А.		
Коломиец Л.Г.		