

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Поедугинская основная общеобразовательная школа-детский сад»**

Приказ

28.08.2020г

№47/5

Об организации питания в МОУ «Поедугинская ООШ-ДС»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих Учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования», разработанным ООО «Уральским региональным центром питания», утвержденным директором, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МОУ.
2. Возложить ответственность на технолога по питанию Волгареву Н.Н. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе: Петуховой Л. И. , Барышевой О. Г. , Волгаревой Н.Н.
 - 3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Барышеву О. Г. за:
 - 4.1.Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. Работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на поваров Желтышеву Л. Н., Аристову О.К. за:

5.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. Совместное с завхозом и технологом по питанию составление разнообразного меню;

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. Ежедневный отбор проб.

6. Возложить ответственность на младших воспитателей Щелконогову Л. Н., Теплякову Ж.В., Бахматову Т.С., Волгареву Н.Н. за:

6.1. Обеспечение приема пищи детьми;

6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Табели посещаемости детей после сверки сдавать под роспись руководителю до 1 числа каждого месяца.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (см. Приложение №1).

В пищеблоке иметь: инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению СанПиН; картотеку технологии приготовления блюд; медицинскую аптечку; график закладки продуктов; график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо; суточную пробу за 2-е суток; вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

10. Утвердить график приема пищи:

завтрак – с 8.25 - 9.00

II завтрак – 9.45- 10.55

обед – 11.20-12.55

полдник – 15.30-16.20

14. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

В.В. Петухов

С приказом ознакомлены:

Барышева О.Г.

Волгарева Н.Н.

Теплякова Ж.В.

Бахматова Т.С.

Аристова О.К.

Щелконогова Л.Н.

Желтышева Л.Н.