

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СЫР-ЛИПЕЦКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА
СМОЛЕНСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

от 30.08.2024 г № 72

Об организации питания в дошкольной группе
МБОУ Сыр-Липецкая ОШ
2024-2025 учебного года

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников дошкольной группы МБОУ Сыр-Липецкой ОШ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в дошкольной группе в соответствии с правилами и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах с 30.08.2024.

2. Возложить ответственность на Воробьеву З.Н., завхоза - за:

2.1. Соблюдением десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для усреднённого возраста;

2.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.5. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- 2.6. Оформление возврата и добора продуктов в меню не позднее 9 часов текущего дня;
- 2.7. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 2.8. Работу с поставщиками продуктов;
- 2.9. Ежемесячную выверку остатков продуктов питания в кладовой;
- 2.10. Ведение «Журнала бракеража сырой продукции».
- 2.11. Ведение «Журнала здоровья».
- 2.12. Ведение «Журнала исправности холодильного оборудования»
- 2.13. Оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 2.14. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования.

3. Возложить ответственность на воспитателей - Домашенко Веру Николаевну и Терехову Ларису Петровну за:

- 3.1. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 3.3. Снятие пробы и записи в Журнале «Бракераж готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 3.4.. Обеспечение приема пищи детьми;
- 3.5. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 3.6. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 3.7. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды - бутилированная вода;
- 3.8. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей (законных представителей) меню;

4. Возложить ответственность на повара – Филимонову Л.А. за:

- 4.1. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 4.2. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 4.3. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 4.4. Совместное с ответственным за соблюдение десятидневного меню – Домашенко Верой Николаевной, составление разнообразного меню;
- 4.5. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.6. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 4.7. Строгое соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в соответствии с графиком:
 - 7:30-8:00 - мясо в первое блюдо;
 - 8:00 - сл. масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 10:00 – 11:00 – продукты в первое блюдо(овощи, крупы);
 - 11:30 - сл. масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

13:00 - продукты для полдника.

**5. Создать бракеражную комиссию в составе воспитателей -
Домашенко Веры Николаевны и Тереховой Ларисы Петровны:**

5.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания с отметкой в специальном журнале, который храниться на пищеблоке.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

8:20 - первый завтрак;

10:20 - второй завтрак;

11:50 - обед;

15:20 – полдник.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;

картотеку технологии приготовления блюд;

медицинскую аптечку;

график закладки продуктов;

график выдачи готовых блюд;

нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

суточную пробу за двое суток;

вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Работникам пищеблока запрещается хранить на пищеблоке личные вещи.

9. Утвердить примерное десятидневное меню (приложение №1)

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Е.Н.Никитина

УТВЕРЖДЕНО

Директор _____ Е.Н.Никитина
«__» _____ 20__ г

График закладки необходимых продуктов согласно технологических карт

7:30-8:00 -мясо в первое блюдо

8:00 -сливочное масло в кашу, сахар для завтрака

10:00 – 11:00 – продукты в первое блюдо(овощи, крупы)

11:30 - сливочное масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо

13:00 - продукты для полдника

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

8:20 - первый завтрак

10:20 - второй завтрак

11:50 - обед

15:20 – полдник