

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнетыжминская основная общеобразовательная школа»  
(МБОУ Верхнетыжминская ООШ)

Приказ

01.09.2023 г.

№ 59

Д. Верхняя Тыжма

**П.1. «Об организации питания воспитанников детского сада»**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать со 01.09.2023 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10 -ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
3. Утвердить график питания детей в группе (приложение № 2).

**П.2. О назначении ответственного за организацию питания воспитанников детского сада**

2.1. Ответственность за качественную организацию питания детей в детском саду, ведение табеля посещаемости детей возложить на зам. директора по УВР по дошкольному образованию Знакову И.Г.

2.2. Определить для ответственного за питание Знаковой И.Г. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за закладкой продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню.

2.2.2. Вести документацию пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, сырых пищевых продуктов)

2.2.3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- 2.2.4. представлять меню для утверждения директором до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.5. Ежедневно до 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде.

2.3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного директором, на воспитателей и помощника воспитателя.

2.4. Воспитателям и помощнику воспитателя:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

#### 2.5. Работнику пищеблока:

- 1.5.1. работать только по утвержденному директором и правильно оформленному меню;
- 1.5.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- 1.5.3. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- 1.5.4. раздеваться в специально отведенном месте.

### П.3. О создании бракеражной комиссии

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- 1) зам. директора по УВР по дошкольному образованию Знакова И.Г.
- 2) воспитателя Донских Н.В.;
- 3) повара Кольцовой Т.В.

2. Бракеражной комиссии руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии».

3. Ответственность за ведение бракеражного журнала возложить на зам. директора по УВР по дошкольному образованию Знакову И.Г.

### П.4. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Кольцову Т.В.
2. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

### П.5. «Об утверждении 10-дневного меню»

1. Утвердить примерное 10- дневное меню на 2023-2024 уч. год. (Приложение 1)  
Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы



Абрамова Н. А.

С приказом ознакомлены:

