

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Светлянская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Светлянская СОШ)

ПРИКАЗ

с. Светлое

30.08.2024

№ 31/29од

**Об организации питания в структурном подразделении МБОУ Светлянской СОШ,
реализующем программу дошкольного образования.**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ Светлянской СОШ, организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в дошкольных группах в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования, утвержденным директором школы
2. Назначить ответственным за организацию питания заведующую хозяйством, Степанову Наталию Владимировну
4. Ответственному за питание:
 - 4.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.
 - 4.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в конце меню-раскладки ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты от кладовщика и директора.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов несет ответственность кладовщик Белоусова Светлана Сергеевна
 - 5.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Персоналу пищеблока:
 - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).
 - 6.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.

- 6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.
- 6.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 6.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
7. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером, ответственного за питание.
8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели (помощники воспитателя), работающие на данной группе.
9. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
10. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня:
- завтрак с 8.30 до 9.00 час; (по возрастным группам)
 - второй завтрак с 10.30 до 11.00 час;
 - обед с 12.00 до 13.00 час. (по возрастным группам);
 - полдник с 15.30 (по возрастным группам)
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

О.Л. Боброва