

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