

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА с. КИВАТЬ им. д.т.н. А.И.ФИОНОВА

ПРИКАЗ

от 29.08.2023 года

№97-од

**Об организации питания в ДОГ «Родничок»
при МОУ СШ с.Кивать им.д.т.н. А.И.Фионова**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году, приказываю.

1. Организовать питание детей в дошкольной образовательной группе в соответствии с Примерным 10-тидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольную образовательную группу с 9 часовым режимом функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по АХЧ Кузнецова И.А. и повара Дюлину Ю.А.

3. Ответственному за питание заместителю директора по АХЧ Кузнецову И.А. и повару Дюлиной Ю.А.

3.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подпись повара.

3.3. представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару и заместителю директора по АХЧ:

4.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

4.2. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями школы и поставщика;

4.3. в целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

Повару Дюлиной Ю.А. необходимо:

1.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

1.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

1.3. производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели Еремина А.П., Сабанова С.В. и помощник воспитателя- Афанасьева Ю.Г.

7. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно - гигиенических навыков.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор _____



О.И.Еремина _____

С приказом ознакомлены:

Дата	Подпись	Расшифровка подписи
		И.А.Кузнецов
		Ю.А.Дюлина
		А.П.Еремина
		С.В.Сабанова
		Ю.Г.Афанасьева