

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Начальная школа-детский сад "Радуга"" с. Краснореченское
Хабаровского муниципального района Хабаровского края
(МБОУ НШ ДС с. Краснореченское)**

ПРИКАЗ

«09» января 2024 г. № 3

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. «Основное (организованное) 10 – дневное меню для организации питания детей в возрасте до 3- лет и от 3-х до 7 лет, посещающих детский сад с 10,5 часовым пребыванием»;
 - 1.2. Утвердить «Основное (организованное) 12 – дневное меню для организации питания обучающихся начальной школы с 7 лет до 11 лет
 - 1.3. Технологические карты приготовления блюд.
2. Изменения в меню вносить только с разрешения директора МБОУ.
3. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.
4. Утвердить графики на пищеблоке:
 - 4.1. выдачи пищи на пищеблоке;
 - 4.2. выдачи питьевой (кипяченой) воды;
 - 4.3. работы бактерицидной лампы;
 - 4.4. санитарной уборки пищеблока
5. Кладовщику А.Н. Ним:
 - 5.1 Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2 При составлении меню учитывать следующие требования в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20:
 - определять нормы на каждого обучающегося, проставляя норму выхода и калорийность блюд. Учитывать массу порций в зависимости от возраста обучающегося. Соблюдать суммарные объёмы блюд по приёмам пищи в граммах;
 - при необходимости использовать таблицу замены пищевой продукции в граммах с учётом их пищевой ценности.
 - указывать в конце меню – требования количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающих продукты из кладовой, завхоза и директора.
 - 5.3. Предоставлять меню – требование для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.4. Возврат и подбор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00
 - 5.5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Ним А.Н.
 - 5.6. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально ответственное лицо.
 - 5.7. Кладовщику просчитывать стоимость питания обучающихся дошкольного и школьного возраста, а также стоимость питания на одного ребенка в день.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
- 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
- понедельник – воспитатель Л.Г. Кюрегян
 - вторник – уборщик служебных помещений Е.В. Лагутина
 - среда – заместитель директора по учебно – воспитательной работе Т.А. Заdernовская
 - четверг – старший воспитатель Т.С. Кондрат
 - пятница – учитель Е.М. Габарак
8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 6.00-6.30 мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8.00-8.30 – тесто для выпечки;
- 8.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
- 8.30 10.00– масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.
- Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.
9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- повар - Т.И. Бучбах
 - старший воспитатель – Т.С. Кондрат
 - воспитатель – Т.В. Морева
- Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях докладывать руководителю.
10. В 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 закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за двое суток;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы, класса несут воспитатель и помощник воспитателя, классный руководитель.
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
14. Приказ от 01 сентября 2021 г № 64 «Об организации питания» считать утратившим силу.



Директор

Е.В. Петина