

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Терновская средняя школа
Фроловского муниципального района
Волгоградской области.

ПРИКАЗ

02.09.2024 г

№ 282

**Об организации питания детей в
дошкольной группе.**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольной группе, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024г- 2025уч.году.

п р и к а з ы в а ю:

1.Организовать питание детей в дошкольной группе в соответствии с примерным 10- дневным меню для организации питания детей от 3-х до 7 лет, посещающих МОУ «Терновская СШ» дошкольную группу с 10 часовым режимом функционирования и МОУ «Терновская СШ» филиал «Амелинская ОШ»дошкольную группу с 10 часовым режимом функционирования.

2.Возложить ответственность за организацию рационального питания на методиста Гонтарь О.Н. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин

- составлять меню –заказ накануне предшествующего дня,указанного в меню.

При составлении меню –заказа учитывать следующие требования:

-определить нормы на каждого ребенка,проставлять норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в дланке меню,дописывать его в конце списки;

-ставить подписи методиста,одного из повара,принимающих продукты из кладовой.

-предоставить меню для утверждения директору накануне предшествующего дня,указанного в меню;

-оформить возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00текущего дня.

Утвердить график приема пищи:

Завтрак - 9.00

2 завтрак -10.00

Обед- 11.45

Ужин- 15.15

3.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольной группе –поварам, помощникам повара:

-разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса , количество,качество и ассортимент получаемых продуктов на методиста Гонтарь О.Н.

-оформлять некачественные продукты или их недостачу актом, которые подписываются методистом и поставщиками;

-производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.

5.Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовление пищи. Запись о проведении контроля производить в специальном журнале,ответственность за ее ведения возложить на методиста Гонтарь О.Н.

6.Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд,закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.20 –мясо в первое блюдо;

7.30-масло в кашу,сахар для завтрака:

10.00-11.00- продукты в первое блюдо(овощи,крупы);

13.00- продукты для ужина.

7.Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8.Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- методиста;

-бухгалтера;

- воспитателя;

- помощника воспитателя.

9.Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10.Методист ежеквартально производит снятия остатков продуктов питания с бухгалтером.

11.На пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по ОТ и ТБ,должностные инструкции,инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима,картотеку технологии приготовления блюд,медицинскую аптечку,график закладки продуктов,график выдачи готовых блюд,суточную пробу за 2 суток,вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12.Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

13.Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

14.Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Е.В. Нагорная

С приказом ознакомлен(ы):

Тол	Толтсарь О Н
Ориш	Оришва Е А
Морф	Мордвинцева Н А
Дав	Давыдова С М
Наш	Махматова Е В
ЕВМор	Морковкина Е В
Сер	Сергеева Н Т
Тур	Турсатова К С
Собо	Соболева А В