

**Муниципальное казенное учреждение «Управление образования»
Зольского муниципального района
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
с. п.Малка**

П Р И К А З

от 31 августа 2020 г.

№ 93/1

Об организации питания воспитанников дошкольного образования в 2020-2021 учебном году.

Во исполнение проекта постановления главы администрации Зольского муниципального района «Об организации питания в образовательных учреждениях Зольского муниципального района КБР и взимания родительской платы», постановления № 784 от 26 августа 2019г «О внесении изменений в постановление главы администрации Зольского муниципального района «Об организации питания в образовательных учреждениях Зольского муниципального района КБР и взимания родительской платы»», «Положения об организации питания» МКОУ «СОШ№2» с. п. Малка с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать со 02.09.2020 г. 4-х разовое горячее питание (1 завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «10-ти дневным меню». Утвердить 10-ти дневное меню.
 2. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
 3. Утвердить график закладки основных продуктов
 4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы
 5. Утвердить график питания детей в группах
 6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
 7. На Гедмишхову М.М. – медсестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей.
- 7.1. Осуществлять систематический контроль:
- за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции –входной контроль и т.д.)

7.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и младших воспитателей групп.

8.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

9. Работникам пищеблока: поварам Журтовой Л.М., Тишковой М.М.:

- работать только по утвержденному правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

10.В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

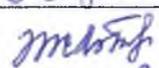
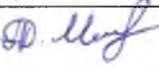
12.Общий контроль за организацией питания возложить на Хуранову Л.Х.– старшего воспитателя.

13.Ответственность за исполнение приказа возложить на Хуранову Л.Х.– старшего воспитателя.

Директор школы  Ф.Х.Хуранова



С приказом ознакомлены:

№	Фамилия, имя, отчество	Подпись	Дата
1.	Хуранова Л.Х.		31.08.2020г.
2.	Гедмишхова М.М.		31.08.2020г.
3.	Журтова Л. М.		31.08.2020г.
4.	Тишкова М.М.		31.08.2020г.

**График
приема пищи в ДО МКОУ «СОШ №2» с.п.Малка**

Режимный момент	Группы	Время	Ответственные воспитатели
завтрак	1 мл.группа А	8.15.	Евсеева Ф.И.
2 завтрак		10.30	Мурзаканова М.Х.
обед		12.15	
полдник		15.25	
завтрак	1 мл.группа Б	8.15.	Аджиева С.Х.
2 завтрак		10.30	Хусейнова М.К.
обед		12.15	
полдник		15.25	
завтрак	2 мл.группа	8.20.	Хуранова Д.Т.
2 завтрак		10.30	Татарканова З.М.
обед		12.20	
полдник		15.25	
завтрак	Средняя группа А	8.25.	Кашева З.Б. Ципинова Л.Х.
2 завтрак		10.30	
обед		12.25	
полдник		15.25	
завтрак	Средняя группа Б	8.25.	Шханукова З.С.
2 завтрак		10.30	Машукова М.М.
обед		12.25	
полдник		15.25	
завтрак	Старшая группа	8.30.	Хачемизова Л.Х.
2 завтрак		10.30	Ципинова К.М.
обед		12.30	
полдник		15.25	
завтрак	Подготовительная группа А	8.35.	Хотова З.Б.
2 завтрак		10.30	Машукова Э.Б.
обед		12.35	
полдник		15.25	
завтрак 2 завтрак	Подготовительная группа Б	8.35.	Ципинова А.С. Шерметова М.Д.
		10.30	
обед		12.35	
полдник		15.25	

График

выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с п.15.11.

СанПиН 2.4.1.3049-13:

Режимный момент	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
1мл. группы раннего возраста	8.15.	10.30	12.15	15.25
2 младшая группа	8.20.	10.30	12.20	15.25
Средние группы,	8.25.	10.30	12.25	15.25
Старшая группа	8.30	10.30	12.30	15.25
Подготовительные группы	8.30	10.30	12.35	15.25

