

**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 30 августа 2021 г.

№ 80

Об организации питания воспитанников дошкольного отделения в 2021-2022 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 02.09.2021 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 Ципинова Дж.Б.– 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.

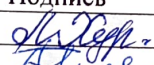
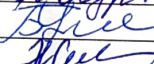

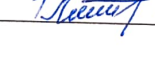
11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

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.		30.08.2021
2.	Ципинова Дж.Б.		30.08.2021
3.	Жургова Л. М.		30.08.2021
4.	Тишкова М.М.		30.08.2021