

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»)

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 320-0

с. Мускатное

Об организации питания детей структурного подразделения
детский сад
МБОУ «Мускатновская школа»
в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольных групп, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 – 2025 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным руководителем учреждения.
2. Изменения в рацион питания детей разрешается вносить только с разрешения руководителя учреждения.
3. Возложить ответственность за организацию питания и выдачу детям рациона питания на повара Павлюк Л.И.
4. Сотруднику пищеблока, повару детского питания- **Павлюк Л.И.**
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и оформленному в соответствии с требованиями меню.
 - 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 4.4. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку- членов бракеражной комиссии.
 - 4.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 4.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- 4.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 4.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 4.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
- 4.10. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.
- 4.11. Снимать верхнюю одежду в специально отведенном месте.
- 4.12. 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 объема блюд;
5. Заведующей хозяйством - **Даниленко О. С.**
- 5.1. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания.
- 5.2. Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов.
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается заведующим хозяйством, членами бракеражной комиссии, представителем поставщика в лице экспедитора.
- 5.4. Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.
- 5.5. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.
- 5.6. Производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 5.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
6. Ответственному за организацию питания, медицинской сестре - **Ваджиповой Л.Б.**
- 6.1. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.
- 6.2. Контролировать качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологический режим.
- 6.3. Контролировать организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке.

6.4. Контролировать работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

6.5. Проводить учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

7. Ответственность за организацию питания, выдачу детям рациона питания каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

- Младшая разновозрастная группа – Сейдаметова З.Э., Куртбединова Э.Р.
- Средняя группа – Леонова Н.Н., Юнусходжаева З.С.
- Старшая разновозрастная группа – Кирильчук Т.И., Джемилова Э.А.,Штоцкая О.Н.

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

9. Общий контроль за организацией питания возложить на старшего воспитателя Сеитметову А.Я.

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.В.Никитин



С приказом ознакомлены:

№	ФИО	Подпись	Дата
1	Павлюк Л.И.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
2	Даниленко О. С.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
3	Ваджипова Л.Б.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
4	Кирильчук Т.И.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
5	Леонова Н.Н.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
6	Джемилова Э.А.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
7	Сейдаметова З.Э.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
8	Юнусходжаева З.С.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
9	Штоцкая О.Н.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024
10	Куртбединова Э.Р.	<i>[Signature]</i>	02.09.2024