

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Шиловская средняя школа
ПРИКАЗ

От 29.08.2024 года

№ 133-О

Об организации питания детей

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

1. Организовать питание детей в дошкольной группе в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольную группу с 9-часовым режимом функционирования», разработанным в соответствии с требованиями СП 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19.2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.
3. Возложить ответственность за организацию питания и выполнения норм питания на одного ребенка на завхоза Багатееву С.В.
4. Утвердить график приема пищи:

В теплый период

- завтрак 8:30
- второй завтрак 10:00
- обед 12:00
- полдник 15:30

В холодный период

- завтрак 8:30
- второй завтрак 10:00
- обед 12:00
- полдник 15:30

4. Ответственному за организацию питания Багатеевой С.В.:
 - 4.1. Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд, калорийность;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой и заведующего;
 - проводить анализ питания, за каждые 10 дней с последующей корректировкой;
 - учитывать особенности питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.
 - 4.3. Представлять меню на утверждение директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00.

5. Сотрудникам пищеблока – повару, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Багатева С.В. – материально-ответственное лицо.
7. Назначить ответственным за оформление заявок на поставку продуктов питания завхоза Багатева С.В. При оформлении заявок не допускать завышения объемов поставок, не соответствующих потребностям детей.
8. Назначить завхоза Багатева С.В. ответственным за:
 - своевременность доставки продуктов;
 - точность веса;
 - количество;
 - качество;
 - ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
 - 8.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями дошкольной группы и поставщика в лице экспедитора.
 - 8.2. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором школы меню, не позднее 16:30 предшествующего дня, указанного в меню.

9. Повару Ивленковой Е.Н.:

- соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором школы меню-требованию.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	<i>ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ</i>				<i>ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ</i>			
	<i>ЗАВТРАК</i>	<i>2 ЗАВТРАК</i>	<i>ОБЕД</i>	<i>ПОЛДНИК</i>	<i>ЗАВТРАК</i>	<i>2 ЗАВТРАК</i>	<i>ОБЕД</i>	<i>ПОЛДНИК</i>
<i>Смешанная разновозрастная группа</i>	8.20	9.50	11.50	15.20	8.20	9.50	11.50	15.20

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2-е суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

13. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель и младший воспитатель.

14. Утвердить:

- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутках);
- массу порций для детей в зависимости от возраста (в граммах);
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей;
- рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей;- примерные возрастные объемы порций для детей;
- график разморозки холодильного оборудования;

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.В. Юкина

С приказом ознакомлен



С.В. Багатеева
Е.Н. Ивленикова
Т.П. Дубровина
Е.Г. Кобзева
И.А. Львова