

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЁПЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

П Р И К А З

от 27 августа 2024 года

№ 481

Об организации питания детей в дошкольной группе
в 2024 - 2025 учебном году

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на воспитателей дошкольной группы за:

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза Салехову Зяйтню Юнисовну за:

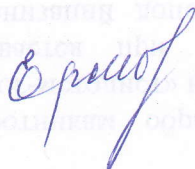
- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Александрову Марию Михайловну за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;
 - 5.3. Совместное с завхозом и воспитателями составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Приказ МОУ Тёпловской СШ:



Н.И.Ермолаева

