

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЗНАМЕНСКАЯ ШКОЛА» КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

(МБОУ «КРАСНОЗНАМЕНСКАЯ ШКОЛА»)

ПРИКАЗ

«30 » августа 2024 г.

с. Краснознаменка

№ 284-а.г.

*Об организации питания воспитанников
в структурном подразделении детский сад
МБОУ «Краснознаменская школа»
во II полугодии 2023/2024 учебного года*

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации питания воспитанников в МБОУ «Краснознаменская школа» структурное подразделение детский сад, осуществляющей образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в соответствии с основным десятидневным меню.
2. Утвердить **график приёмов пищи** детей в 6 группах:

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Первая младшая группа «Звёздочка»	8:30	10:30	12:00	15:30
Вторая младшая группа «Радуга»	8:30	10:30	12:10	15:30
Вторая младшая группа «Сказка»	8:30	10:30	12:10	15:30
Средняя группа «Теремок»	8:30	10:30	12:20	15:30
Старшая группа «Солнышко»	8:30	10:30	12:30	15:30
Подготовительная к школе группа «Мультик»	8:30	10:30	12:40	15:30

3. Назначить **ответственным за питание** воспитанников старшего воспитателя Акимову С.С.

1.1. Старшему воспитателю Акимовой С.С. обеспечить размещение в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке, на сайте) следующей информации:

- ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- графиков приёма пищи воспитанниками;
- рекомендаций по организации здорового питания детей.

4. Назначить **ответственным за выдачу готовой пищевой продукции** с пищеблока повара Ковтун И.Н.

5. Утвердить **график выдачи готовой пищевой продукции** с пищеблока:

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1 младшая группа «Звёздочка»	8:20	10:20	11:50	15:20
2 младшая группа «Радуга»	8:20	10:20	12:00	15:20
2 младшая группа «Сказка»	8:20	10:20	12:00	15:20
Средняя группа «Теремок»	8:20	10:20	12:10	15:20
Старшая группа «Солнышко»	8:20	10:20	12:20	15:20
Подготовительная к школе группа «Мультик»	8:20	10:20	12:30	15:20

6. Ответственность за **ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции** возложить на повара Ковтун И.Н.

7. Повару Ковтун И.Н.:

- 7.1. Осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- 7.2. Осуществлять отбор суточной пробы в плотно закрывающиеся специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
- 7.3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г.;
- 7.4. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции);

- 7.5. Хранить суточные пробы не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
8. Назначить ответственным за составление основного десятидневного меню диетическую сестру Голышеву А.О..
9. Назначить ответственным за составление и отправку поставщикам предварительных заявок на поставку продуктов питания, прием, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, хранение и выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из продуктовой кладовой на пищеблок старшего воспитателя Акимову С.С.
10. Назначить ответственным за **исправность технологического оборудования** на пищеблоке старшего воспитателя Акимову С.С.
11. Старшему воспитателю Акимовой С.С.:
 - 11.1. Своевременно передавать поставщикам заявки на продукты питания и продовольственное сырье на поставку продуктов;
 - 11.2. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - 11.3. Хранить документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции;
 - 11.4. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов с регистрацией в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
 - 11.5. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;
 - 11.6. Хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарными требованиями;
 - 11.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществлять на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях;
 - 11.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;
 - 11.9. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.
12. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - Акимова С.С., председатель комиссии;
 - Приходько К.В., член комиссии;

– Мензатова В.Ш., помощник воспитателя, член комиссии.
13.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



И.Л. Хабибуллина

С приказом ознакомлены:

С.С. Акимова
А.О. Голышева
И.Н.Ковтун
В.Ш. Мензатова