

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
с. ВОЗЖАЕВКИ

П Р И К А З

04.09.2020

№ 118/11

с. Возжаевка

Об организации питания
в дошкольной группе
полного дня пребывания
детей дошкольного возраста

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнения норм и калорийности, осуществления контроля организации питания в 2020-2021 учебном году

п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать с 01.09.2020 г. 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник), 2-й завтрак (соки, фрукты, кисломолочные продукты) обучающихся в МОАУ СОШ № 2 с.Возжаевки (дошкольная группа полного дня пребывания детей дошкольного возраста), реализующей образовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым режимом функционирования, в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню», разработанным согласно правилам и нормам Сан ПиН 2.4.1.3049-13 с изм. и доп. от 27.08.2015г № 41, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по УВР Гусакову Маргариту Александровну.

3. Утвердить:

- Примерное 10-дневное меню для организации питания детей
- Технологические карты приготовления блюд для питания детей
- График приёма пищи:

Завтрак	2-й завтрак (сок, фрукты)	Обед	Полдник
8.30 – 9.00	10.00 – 10.10	12.00 – 12.30	15.25 – 15.45

4. Завхозу:

а) составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования, учитывая следующее:

- определять нормы на каждого ребёнка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюда в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающего продукты;

б) представлять меню-требование для утверждения зам. директора по УВР;

в) возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

г) производить ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

д) ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером-ревизором МКУ Отдел образования Белогорского района.

е) производить контроль относительной влажности в помещении склада сухих продуктов гигрометром психрометрическим с записью результатов в соответствующий журнал;

5. Сотрудникам пищеблока: поварам, кухонному рабочему; завхозу:

а) разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию;

б) за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, ассортимент несёт ответственность завхоз группы;

в) при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

г) выдачу продуктов завхозом из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утверждённым меню-требованием не позднее 17.00;

6. Поварам:

а) строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому графику;

б) выдавать готовую пищу только после снятия пробы;

в) соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)

7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) на повара.

8. Внести изменения в бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции в группы и утвердить в составе:

заместитель директора по УВР Гускова Маргарита Александровна
медицинская сестра

повар Филонова Маргарита Александровна

9. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, столовые приборы.

1. Утвердить:

- график выдачи готовых блюд с пищеблока на группы

Завтрак	8.15 – 8.25
Второй завтрак (сок, фрукты)	9.50 – 10.00
Обед	11.30 – 12.00
Полдник	15.25 – 15.30

- график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании, в котёл на пищеблоке:

продукты	время		
	завтрак	обед	полдник
Молоко	7.00		14.00 – 15.00
Масло сливочн.	7.00 – 8.00, 8.10 – 8.30	10.00 – 11.00	9.00 – выпечка, 14.00
Сахар	7.40	9.00	13.30
Сыр	7.40		15.30
Мясо говядина,		7.00 – 8.00	
Рыба		9.15	
Яйцо		9.00 – 10.40	9.00 – выпечка, 13.00
Сметана		11.00	15.00
Творог			13.30
Мясо птицы		8.00 – 9.00	
Печень		9.00 – 10.00	
Колбаса, сосиски		11.00	

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

12. Воспитателям:

- а) обеспечить прием пищи детьми в соответствии с графиком приёма пищи;
- б) соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи;
- в) формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета;
- г) обеспечить организацию питьевого режима в группах;
- д) ежедневно вывешивать в уголке для родителей утверждённое меню.

13. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут

воспитатели и помощники воспитателя.

14. Контроль настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Гусакову Маргариту Александровну.

Директор МОАУ СОШ № 2
с. Возжаевки



Л.А.Демьяненко

С приказом ознакомлен:

ФИО	должность	подпись	дата
М.А.Гусакова	зам по УВР	<i>М. Гус</i>	01.09.2020
А.А.Панченко	воспитатель	<i>А.А.Панченко</i>	01.09.2020
И.О.Мельникова	воспитатель	<i>И.О.Мельникова</i>	01.09.2020
А.Г.Колотий	воспитатель	<i>А.Г.Колотий</i>	01.09.2020
Е.Н.Чепак	помощник воспитателя	<i>Е.Н.Чепак</i>	01.09.2020
Т.А.Прокопенко	помощник воспитателя	<i>Т.А.Прокопенко</i>	01.09.2020
В.В.Сыпало	помощник воспитателя	<i>В.В.Сыпало</i>	01.09.2020
Р.А.Пархоменко	завхоз	<i>Р.А.Пархоменко</i>	01.09.2020
М.А.Филонова	повар	<i>М.А.Филонова</i>	01.09.2020
В.А.Мамонова	кухонный рабочий	<i>В.А.Мамонова</i>	01.09.2020