

Российская Федерация
Управление по делам образования, культуры, молодежи и спорта
Администрации Далматовского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Новопетропавловская средняя общеобразовательная школа»
(МКОУ «Новопетропавловская СОШ»)

П Р И К А З

30.08.2022

№ 34-од

с.Новопетропавловское
Далматовского района Курганской области

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 – 2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 6,6 лет, посещающих образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора ОУ.

2. Назначить ответственным лицом за организацию питания завхоза Щербакову О.А.

Ответственному лицу за организацию питания:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи медсестры, кладовщика, повара, принимающих продукты из склада, и директора.

3. Представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз Щербакова О.А.;
- обнаруженные некачественные продукты оформляются актом.

5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить, в соответствии с утвержденным директором меню, не позднее 12.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Повару Щербаковой Т.В. необходимо:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- отбирать суточную пробу в промаркированные емкости;
- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. 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 объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей группы несут воспитатели Юровских Ж.В., Поспелова Г.А.

• во время приема пищи детьми воспитателю и младшему воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор МКОУ
«Новопетропавловская СОШ»

И.Л. Жиделева

С приказом ознакомлены:

О.А.Щербакова
Ж.В.Юровских
Т.В.Щербакова
Г.А.Поспелова

