

**Муниципальное общеобразовательное учреждение - средняя
общеобразовательная школа имени В.В.Талалихина
(МОУ – СОШ им. В.В.Талалихина)**

П Р И К А З

от «19» августа 2024г.

№25-1 /О

ПО ОСНОВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Об организации
питания детей**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности в соответствии с 10-дневным меню, а также осуществления контроля по данному вопросу в ОО на 2024 – 2025 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет с 12-часовым пребыванием в ОО. Изменения в меню вносить только с разрешения руководителя и с согласованием с КШП.

2. Утвердить график получения пищи с пищеблока и график приема пищи детей (в соответствии с возрастными особенностями)

3. Кладовщика Шишкиной Г.В. , обязать проводить следующую работу:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Определять норму на каждого ребенка, проставляя норму выхода;
- В конце меню ставить подпись кладовщика, руководителя, поваров;
- Представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам учреждения, отвечающим за организацию питания в учреждении –кладовщикам и поварам:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов с базы, точность их веса, количество, качество и ассортимент несет ответственность кладовщик Шишкина Г.В.

4.3. Получение продуктов в кладовую производит Шишкина Г.В. - материально-ответственные лица. Выдача продуктов из кладовой производится в соответствии с меню, не позднее 17.00 дня, предшествующего в меню.

4.4. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Ватажок О.Н., и Кривошеину Е.С.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке продуктов питания в котлы в составе:

I отделение

- Понедельник – руководитель структурного подразделения О.А.Трушина
- Вторник – председатель профкома Шишкина Г.В.
- Среда – рабочий по стирке и ремонту спецодежды С.Н.Горшкова
- Четверг – младший воспитатель О.В. Никифорова
- Пятница - воспитатель В.А. Гакало

II отделение

- Понедельник – старший воспитатель Е.В. Торбенкова
- Вторник – воспитатель Т.Б. Кильдишова С.Н.
- Среда – учитель - логопед Л.Н. Стахина
- Четверг – кастелянша Г.В. Шишкина
- Пятница – младший воспитатель О.Ф. Пугачева

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд; закладку основных продуктов производить по утвержденному графику:

7.00- мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака

9.00 – тесто для выпечки

10.00 – продукты в первое блюдо (овощи и крупы)

10.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо

13.00 – продукты для полдника

7. Утвердить график выдачи продуктов с пищеблока:

Завтрак – с 8.05 – 8.25

Обед – с 11.20 – 11.55

Полдник -15.10 – 15.25

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкцию по охране труда и ТБ, должностные инструкции; инструкцию по соблюдению санитарного и противопожарного режима;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточную пробу за двое суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели всех возрастных групп.

10. Ответственность за организацию питания в ОО несут, Шишкина Г.В.,
О.А.Трушина.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор  (О.В Шаблий)



С приказом ознакомлены:  (Г.В. Шишкина)
 (О.А.Трушина)