

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Атабаевская средняя общеобразовательная школа»  
муниципального образования «Муниципальный округ  
Киясовский район Удмуртской Республики»**

**ПРИКАЗ**

31 августа 2022 года

№ 97

д. Атабаево

**Об организации питания воспитанников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольных группах в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

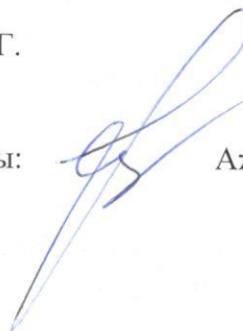
1. Организовать 4-х разовое питание детей в дошкольных группах в возрасте от 2 до 7 лет с 9,5 часовым режимом работы, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
2. Назначить ответственного за организацию и качество питания воспитанников директора школы Ажимову М.М.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока по группам:

	Младшая группа	Старшая группа
завтрак	8:20	8:30
2-й завтрак	10:00	10:00
обед	11:30	11:50
полдник	15:30	15:30

4. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников на группах, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп: Сытник О.В., Векшину О.А., Овчинникову Н.А., за соблюдение требований СанПиН – на помощников воспитателей групп: Костенкову И.А. и Демидюк И.П.
5. Кладовщику Овчинниковой Н.А. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
6. При составлении меню-требования учитывать следующее:
  - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН;
  - в конце меню-требования ставить подписи всех участвовавших в процессе: повар, кладовщик.
7. Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

8. Повару Самохваловой Т.С. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
9. Повару Самохваловой Т.С. строго соблюдать технологию приготовления блюд.
10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Самохвалову Т.С..
11. Кладовщику Овчинниковой Н.А. своевременно организовать и проводить доставку продуктов на склад, следить за наличием всех сопроводительных документов: сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки и др. Соблюдать температурный режим при хранении пищевых продуктов.
12. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:  
зам. директора по УВР Овчинникова Н.А.  
повар Самохвалова Т.С.  
фельдшер Атабаевского ФАПа Овчинникова В.Г.

Директор школы:



Ажимова М.М.

С приказом ознакомлены, инструктаж проведён:

31.08.2022г.