

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

ПРИКАЗ

22 августа 2024 года

№ 112

д. Атабаево

Об организации питания воспитанников дошкольной разновозрастной группы

В целях четкой организации питания учащихся и сотрудников, соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил («Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4. 0179-20), в соответствии с Распоряжением № 37/сп от 24.08.2021 года «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях, подведомственных МОиН Удмуртской Республики», Приказом № 1275 от 03.08.2022 года «Об установлении размера средней стоимости одного горячего питания в день на одного обучающегося, получающего начальное общее образование в образовательных организациях» по МОиН УР, Положением об организации горячего питания в МКОУ «Атабаевская СОШ»

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 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4-х разовое питание детей в дошкольных группах в возрасте от 1,5 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 Смирнову Л.Л.
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., Спиридонову С.А., за соблюдение требований СанПиН – на помощников воспитателей групп: Костенкову И.А.

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:

- 1) Спиридоновой С.А. - зам. директора по УВР
- 2) Самохвалова Т.С. - повар
- 3) Овчинникова В.Г. - фельдшер Атабаевского ФАП

Директор школы:



Л.Л.Смирнова

С приказом ознакомлены:

22.08.2024

