

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КЛЮЧИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

01 сентября 2022г.

№ 287

**Об организации питания
дошкольного уровня образования
МКОУ «Ключиковская СОШ»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольного уровня образования МКОУ «Ключиковская СОШ», строгого выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля организации питания в 2022/2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания дошкольного уровня образования МКОУ «Ключиковская СОШ», возложить на заведующего, п.2.31 должностной инструкции.

2. Заведующему хозяйством Володиной Н.В.

2.1. Организовать питание в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и 20- дневным меню;

2.2. При составлении меню-требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка.

2.3. Меню в день составления обязательно подписывается заведующим хозяйством, поваром, принимающим продукты из кладовой, утверждается заведующим;

2.4. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, картотеку блюд по меню.

3. Утвердить график приема пищи:

Возрастная группа	Вид	Время			
		Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотнённый полдник
I младшая группа	общеразвивающая	08.15	10.00	11.50	15.30
младшая разновозрастная группа	общеразвивающая	08.06	10.00	11.50	15.30
Старшая разновозрастная группа	общеразвивающая	8.25	10.20	12.30	15.20

4. Утвердить график выдачи готовых блюд:

Возрастная группа	№	Вид	Время			
			Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотнённый полдник
I младшая группа		общеразвивающая	08.10	09.55	11.45	15.25
младшая разновозрастная группа		общеразвивающая	08.00	09.55	11.45	15.25
Старшая разновозрастная группа		общеразвивающая	08.15	10.15	12.10	15.15

5. Утвердить график закладки продуктов питания:

- 7.00 ч. – мясо, куры в первое блюдо; продукты для завтрака;
- 7.30 ч. – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 10.00 –11.00 ч. – продукты для обеда (овощи, крупы);
- 11.30 ч. – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 ч. – продукты для уплотненного полдника.

6. Утвердить график выдачи кипяченой воды:

Возрастная группа	Вид	Время				
		07.25	09.25	11.25	13.25	15.25
I младшая группа	общеразвивающая					
младшая разновозрастная группа	общеразвивающая	07.30	09.30	11.30	13.30	15.30
Старшая разновозрастная группа	общеразвивающая	07.35	09.35	11.35	13.35	15.35

7. Заведующему по хозяйству Володиной Н.В.

7.1. Осуществлять контроль технического состояния оборудования пищеблока;

7.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 20-дневным меню;

7.3. Вести накопительную ведомость расхода продуктов;

7.4. Вести тетрадь контроля дефектной ведомости по недоброкачественным продуктам с приложениями копий актов;

7.5. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями;

7.6. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;

7.7. Производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню-раскладкой;

7.8. Не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой;

7.9. Сдавать отчёты по расходу продуктов питания в бухгалтерию МКОУ «Ключиковская СОШ» до 4 числа каждого месяца, следующего за отчётным периодом;

8. Повару Чистяковой М. Г.:

8.1. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;

8.2. Выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;

8.3. Строго следить за выставлением контрольного блюда;

8.4. Оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;

8.5 Строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания;

8.6. Строго соблюдать график закладки продуктов;

9. Возложить ответственность на повара Чистякову М.Г. за:

9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

9.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, в соответствии с требованиями СанПиН;

9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

9.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

10. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осенне-зимний период

11. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

12. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

13. Создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей бракеражную комиссию, в составе:

Заведующий, председатель комиссии;

Володина Н.В., заведующий хозяйством, (Ярославцева О.С., в период отсутствия Володиной Н.В) член комиссии;

Евграфова Е.Д., кухонный рабочий, член комиссии;

Малышева О.С., главный бухгалтер (по согласованию, 1 раз в месяц).

Членам бракеражной комиссии периодически, в целях проверки правильности закладки основных продуктов, производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд.

14. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несет младший воспитатель.

14.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

14.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

14.3. Не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

14.4. Строго соблюдать требуемую температуру блюд;

14.5. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

14.6. Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

15. Младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

16. Воспитателям групп:

16.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей пп д п. 2.3 должностной инструкции.

16.2. Продолжить ведение табеля посещения и по учету отсутствия детей по уважительным причинам в течение дня на основании заявления от родителей или справок;

17. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Ответственные – младшие воспитатели.

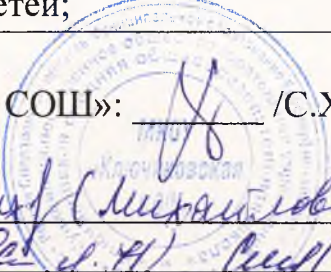
18. Осуществлять контроль организации детского питания на основе циклограммы:

п/п	Должность контролирующего лица	Функциональные обязанности	Периодичность контроля
	Заведующий	Несёт полную ответственность за всю организацию питания	Ежедневно
	Бракеражная комиссия	Осуществляет систематический контроль в течение всего дня за: рациональным питанием; - закладкой основных продуктов; - качеством приготовляемых блюд с фиксацией в журнале; - выполнением норм выхода порций.	Ежедневно
	Заведующий хозяйством	Осуществляет контроль: - за транспортировкой продуктов, их качеством и хранением; - за правильным использованием тары на складе и пищеблоке; - за выполнением правил личной гигиены	Ежедневно

		сотрудниками пищеблока	
	Младше воспитатели	Организация питания в группах; сервировка столов;	Ежедневно
	Воспитатели групп	Привитие культурно-гигиенических навыков у детей;	Ежедневно

Директор МКОУ «Ключиковская СОШ»:  /С.Х. Попонина/

С приказом ознакомлены:

 Мих (Михайлова Л.И.)
Турецкая-Туршарова Л.И. Мих (Смирнова О.И.)
Мих (Иванова О.А.) Мих (Арсенкина О.С.)
Мих (Коновалова С.И.) Телегина (Терехова)
Мих (Злобинская Л.В.) Мих - И.В. Володина
Мих (Истемова Л.С.) Мих (Волгарева Е.Т.)