

Къэбэрдей - Балькъэр Республикэ
ЩэныгъэхэмкIэ муниципальнэгуэхущIапIэ Ислъэмейкъуажэ
«ЕпланэкурытеджапIэ»

Къабарты - Малкъар Республика
Исламей эл поселенияда
«Битеулюбилимберген 4-чи
номерли орта школ» муниципал
битеулюбилимберген учреждение

Кабардино- Балкарская Республика
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4» с. п. Исламей
Баксанского муниципального района

с. п. Исламей

факс/тел. (886634)73-7-29

30.08.2024г.

Приказ № 21

О распределении обязанностей при организации питания дошкольников.

На основании Федерального закона «Об образовании» в РФ, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10 дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 – 2025 учебном году,-

приказываю:

1. Организовать питание детей в дошкольном блоке в соответствии с «10–ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом и локальными актами МОУ СОШ № 4 с.п. Исламей.
2. Разрешается вносить изменения в меню только с разрешения директора МОУ СОШ №4 с.п.Исламей.
- 3.Общий контроль организации питания и ведения документации по организации питания возложить на заместителя директора М.Б.Хахову.
- 4.Медицинской сестре Малуховой Анжеле Хасанбиевне:
 - 4.1.Составлять меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в 10 дневном меню.
 - 4.2.При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и зам. директора.

4.3. Представлять меню для утверждения директору ОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Осуществлять контроль за:

- Соблюдением всех санитарных требований к транспортировке хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- Соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом дошкольного блока;
- Правильностью отбора и хранения суточных проб;

5. Завхозу Закураевой З.М. осуществлять контроль за:

- Своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и объемам;
- Качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

5.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность заведующий хозяйством.

5.2. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным зам. директора меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного меню.

6. Поварам Кейсиновой Рае Хабасовне и Шибзуховой Рите Мухамедовне:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику.
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7. Работникам пищеблока переодеваться в специально отведенном месте.

8. На пищеблоке 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 объема блюд.

9. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

10. Ответственность за организацию питания и соблюдением правил личной гигиены воспитанниками каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

10.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10.2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

№ п/п	Группы	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
1	Ясельная группа «Кроха»	8.30	10.30	12.00	15.20
2	Ясельная группа «Малышок»	8.30	10.30	12.00	15.20
3	Вторая младшая группа «Колокольчик»	8.30	10.30	12.00	15.20
4	Средняя группа «Ручеек»	8.30	10.30	12.00	15.20
5	Средняя группа «Солнышко»	08.35	10.35	12.10	15.30
6	Старшая группа «Дюймовочка»	08.40	10.40	12.15	15.30
7	Старшая группа «Сатаней»	08.40	10.40	12.15	15.30
8	Подготовительная группа «Радуга»	08.40	10.40	12.30	15.30
9	Подготовительная группа «Звездочка»	08.40	10.40	12.30	15.30

11. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора Хахову М.Б.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



М.М. Хупсергенова

С приказом ознакомлены:

М.Б. Хахова

А.Х. Малухова

З.М. Закураева

Р.М. Шибзухова

Р.Х. Кейсинова