

Къэбэрдей - Балькъэр Республикэ
ЩыныгъэхэмкIэ муниципальнэуэхушIапIэ Ислэмейкъуажэ
«ЕплIанэкурытеджапIэ»

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

31.08.2023 г.

Приказ № 11

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 2023 – 2024 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, Уставоми 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 повара, принимающих продукты из склада и заведующей.

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 заведующим 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 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	Вторая младшая группа «Дюймовочка»	8.30	10.30	12.00	15.20
5	Средняя группа «Звездочка»	08.35	10.35	12.10	15.30
6	Старшая группа «Ручеек»	08.40	10.40	12.15	15.30
7	Старшая группа «Радуга»	08.40	10.40	12.15	15.30
8	Подготовительная группа «Сатаней»	08.40	10.40	12.30	15.30
9	Подготовительная группа «Солнышко»	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.

