

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ-ЛЕЙТЕНАНТА М.Т.БАТЫРОВА с.п. ПСЫХУРЕЙ

Адрес: 361513, КБР, Баксанский муниципальный район, с.п. Псыхурей, ул.Катханова,128 тел.(8-866-34) 30- 1-42, ИНН 0701004525,КПП 070101001, E-mail: sosch-psihurei@yandex.ru

29 « 08 » 2024г.

Приказ
№ 57

**«Об организации питания детей в 2024 – 2025 учебном году
в дошкольном отделении МОУ СОШ имени генерал-лейтенанта
М.Т.Батырова с.п.Псыхурей»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по организации питания в дошкольном отделении МОУ СОШ имени генерал-лейтенанта М.Т.Батырова с.п.Псыхурей, в соответствии с ФЗ РФ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением местной администрации Баксанского муниципального района от 6 сентября 2022г. № 1343п, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного врача государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32»,-

приказываю:

1. Организовать питание детей в дошкольном отделении МОУ СОШ имени генерал-лейтенанта М.Т.Батырова с.п.Псыхурей в соответствии с утвержденным примерным 10 - дневным рационом питания (меню) с 10,5- часовым пребыванием детей со 2 сентября 2024г.
 - 1.1. Назначить ответственным за организацию питания детей дошкольного отделения заместителя директора по дошкольному образованию Уначеву Ф.А.
2. Утвердить график приёма пищи:
 - Завтрак (по возрастной группе)
8.40-8.50
 - 2 ой завтрак
10.00-10.25
 - Обед
11ч.30-12.40
 - Полдник
15.10-15.40

3. Ответственному за питание:

3.1. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

3.2. При составлении меню - требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребёнка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню - требования дописать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

3.3. Представлять меню - требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.

3.4. Провести своевременную замену информации на стенде

«Сбалансированное питание – залог здоровья»; график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания по группам, объём получения блюд в граммах.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания –поварам Сижажевой М.Х. и Гучиновой Х.А.:

4.1. Соблюдать утверждённое и правильно оформленное меню - требование.

4.2. Организовать питание в строгом соответствии с нормативами действующего СанПиН.

4.3. Главному бухгалтеру Шиковой М.М.:

- производить оприходование продуктов питания и списывать их согласно меню;
- производить прием родительских взносов на питание и оприходовать их с соответствии с требованием;
- своевременно осуществлять перечисление оприходованных денег на питание через сбербанк г. Баксан на спецсчет;
- ежемесячно вести строгий отчет о правильности расходования средств и о количественном составе питающихся.

4.4.Кладовщику Сижажевой Ф.К.:

- организовать хранение и оприходование полученных продуктов питания;
- ежедневно выдавать продукты питания в соответствии с заявкой повара;
- осуществлять систематический контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещения, где хранятся продукты питания.

5. Медицинской сестре Мидовой И.А. осуществлять:

5.1. систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- за правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведения контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.2. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока;
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

5.3. Возложить ответственность за:

- ведение журнала здоровья работников пищеблока;
- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- наличие медицинской аптечки;
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.

6. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в дошкольном отделении на поваров.

6.1.2. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии.

6.1.3. Требование на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение не менее 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2 \dots +6^{\circ} \text{C}$;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты в пищеблоке;
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

6.1.4. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) в пищеблоке. Вход посторонних лиц в пищеблок допускается только с разрешения руководителя и только в специальной одежде.

6.2. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров.

6.2.1. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$. в специальной промаркированной таре.

6.2.2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра Мидова И.А.

7. Заместителю директора по дошкольному образованию Уначевой Ф.А.:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством, организацией питания и созданием условий в группах, правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- включать в ежедневную работу вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, формирования рационального пищевого поведения;
- привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

8. Заведующему хозяйством Батырову А.Б.:

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).
- обеспечить отдельное хранение зимних и ранних овощей.

9. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

9.1. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту);
- ежедневно в 8:00 утра вывешивать меню в группах с указанием наименования, выхода и калорийности блюд;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;
- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9.2. Возложить на воспитателей ответственность;

- за правильное ведение табеля присутствующих детей;
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей;
- наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б,
- работу с родителями о предупреждении выхода ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

10. Младшим воспитателям:

- строго соблюдать график получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

11. Ответственным за исполнением настоящего приказа назначить заместителя директора по дошкольному образованию Уначеву Ф.А.

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор школы

Е.К. Батырова

Е.К. Батырова

С приказом ознакомлена:

Ф.А. Уначева

Ф.А. Уначева