

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 25 август 2022 г.

№186

с.Кольцово

Об организации питания в
детском саду

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в детском в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Самохину Наталью Федоровну за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел

продуктов питания.

3.1.Возложить ответственность за организацию административно-общественного контроля и качеством питания на совет по питанию:

- заместителя директора по дошкольному образованию
- воспитателя
- представителя родительского комитета

4. Возложить ответственность на заместителя директора по АХЧ Перетятыко Т.Я. за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

5. Возложить на кладовщика Мартынюк Н.М. ответственность за:

- 5.1.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 5.2. работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на поваров Мартынюк Н.М. Дудкину Д.Ю. за:

- 6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.3. совместное с медицинской сестрой составление разнообразного меню;
- 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

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

8. Контроль выполнения данного приказа возлагаю на заместителя директора по дошкольному образованию Мамбетову Жамилю Магбутовну

Директор

И.С.Кравчук

ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

2022-2023г

6.15	Закладка продуктов на завтрак
7.10	Закладка сахара, масла на завтрак
8-00	Бракераж готовой продукции
8.10	Отбор суточных проб
8.20.-8.30	Выдача завтрака по группам
9.00	Закладка мяса, рыбы, птицы на обед
9.20	Бракераж 2го завтрака
9.25	Отбор суточных проб
10.05-10.10	Выдача 2 –го завтрака по группам
10.00	Закладка круп и овощных продуктов на обед (кроме сметаны, масла и сахара)
11.00	Закладка масла, сметаны и сахара на обед.
11.20	Бракераж готовой продукции
11.25	Отбор суточных проб
11.50-12.10	Выдача обеда по группам
13.00	Закладка основных продуктов на полдник.
14.50	Бракераж готовой продукции
14.55	Отбор суточных проб
15.20-15.30	Выдача полдника по группам
15.50-18.00	Работа с документацией

График работы бракеражной комиссии

Завтрак	8.00	Контроль качества готовой пищи (бракеража)
2-ой завтрак	9.20	Контроль качества готовой пищи(бракеража)
Обед	11.20	Контроль качества готовой пищи(бракеража)
Полдник	14.50	Контроль качества готовой пищи(бракеража)

График питания

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
«СКАЗКА»	8.30	10.10	12.00	15.30
«СОЛНЫШКО»	8.35	10.15	12.15	15.35
«КОРАБЛИК»	8.40	10.20	12.20	15.40

График выдачи готовой продукции

ГРУППЫ	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
«СКАЗКА»	8.20	10.00	11.50	15.20
«СОЛНЫШКО»	8.25	10.05	12.05	15.25
«КОРАБЛИК»	8.30	10.10	12.10	15.30

График закладки продуктов

Время	Закладки продуктов
6-15	Закладки продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)
8-00	Закладки сахара, масла, на завтрак.
9-00	Закладки мясо, рыбы, птицы на обед
10-00	Закладка круп и овощных продуктов на обед (кроме масла сметаны и сахара)
11-00	Закладка масла, сметана и сахара на обед.
13-00	Закладка основных продуктов на полдник