|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**  **САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ** | | |
| **ПРИКАЗ** | | |
| от 27 январь 2025 г. |  | № 28-о/д |

с.Кольцово

Об организации питания

в МБОУ «Кольцовская средняя школа»

СП детском саду «Капитошка»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с

Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20»(Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектах социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции «COVID-19» ,едиными санитарными правилами.

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями);

ПРИКАЗЫВАЮ:,

1. Организовать питание в детском в соответствии с правилами и нормами СанПиН 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 ,повара МартынюкН.М. 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

- сотрудник детского сада

- представители родительского комитета

4. Возложить ответственность на заместителя директора по АХЧ Перетятько 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. Беляеву И.В. 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 М.В. Фадеева

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Н.Ф.Самохина | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Т.Я.Перетятько | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.А.Мотроненко | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Н.М.Мартынюк | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.В.Беляева | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | А.Ю.Косий | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ж.М.Мамбетова | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Е.В.Малицкая | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | О.В.Гродская | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В.А.Жилина | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | С.В.Морозова | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Е.С.Халиляева | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Д.Т.Ульданова | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ю.Е.Даровая | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ю.М.Коваленко  О.В.Ивахина | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г.  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025г |

Приложение 1

**ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА**

**2024-2025г**

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |
| **«СОЛНЫШКО»** | **8.30** | **10.10** | **12.00** | **15.30** |
| **«КОРАБЛИК»** | **8.35** | **10.15** | **12.15** | **15.35** |
| **«СКАЗКА»** | **8.40** | **10.20** | **12.20** | **15.40** |
| **«КОЛОКОЛЬЧИК»** | **8.45** | **10.25** | **12.25** | **15.45** |

**График выдачи готовой продукции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ГРУППЫ** | **ЗАВТРАК** | **2-ой ЗАВТРАК** | **ОБЕД** | **ПОЛДНИК** |
| **«СОЛНЫШКО»** | **8.20** | **10.00** | **11.50** | **15.20** |
| **«КОРАБЛИК»** | **8.25** | **10.05** | **12.05** | **15.25** |
| **«СКАЗКА»** | **8.30** | **10.10** | **12.10** | **15.30** |
| **«КОЛОКОЛЬЧИК»** | **8.35** | **10.15** | **12.15** | **15.35** |

**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 |