

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»)**

ПРИКАЗ

28.08.2025 г.

№ 237 -О

с. Мускатное

**Об организации питания
детей структурного подразделения
детский сад
МБОУ «Мускатновская школа»
в 2025/2026 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей дошкольных групп, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025/2026 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным руководителем учреждения.
2. Изменения в рацион питания детей разрешается вносить только с разрешения руководителя учреждения.
3. Возложить ответственность за организацию питания и выдачу детям рациона питания на повара детского питания Павлюк Л.И.
4. Сотруднику пищеблока, повару детского питания- **Павлюк Л.И.**
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и оформленному в соответствии с требованиями меню.
 - 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 4.4. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку- членов бракеражной комиссии.
 - 4.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 4.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 4.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 4.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 4.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - 4.10. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.
 - 4.11. Снимать верхнюю одежду в специально отведенном месте.

4.12. На пищеблоке необходимо 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;

5. Заведующему хозяйством - **Даниленко О. С.**

5.1. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания.

5.2. Обеспечивает своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается заведующим хозяйством, членами бракеражной комиссии, представителем поставщика в лице экспедитора.

5.4. Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования.

5.5. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.

5.6. Производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

6. Ответственному за организацию питания, медицинской сестре - **Ваджиновой Л.Б.**

6.1. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

6.2. Контролировать качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологический режим.

6.3. Контролировать организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке.

6.4. Контролировать работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

6.5. Проводить учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

7. Ответственность за организацию питания, выдачу детям рациона питания каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

- Разновозрастная группа «Радуга» (2-4 года) комбинированной направленности – Сейдаметова З.Э., Валиева Т. М. Штоцкая О.Н.

- Разновозрастная группа «Капитошка» (4-6 лет) комбинированной направленности – Леонова Н.Н., Валиева Т. М., Сейдаметова З. Э., Ваджинова У. Н., Куртбединова Э.Р.,

- Подготовительная к школе группа «Солнышко» (6-7 лет) – Кирильчук Т.И., Джемилова Э.А., Юнусходжаева З.С.

8. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания возложить на медицинскую сестру Ваджинову Л.Б.

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.В.Никитин