

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАЛИНИНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ М.К. ЧУПИЛКО»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

(МБОУ «КАЛИНИНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ М.К. ЧУПИЛКО»)

ПРИКАЗ

«29» августа 2025г.

№ 215-ог

Об организации питания в детском саду,
структурном подразделении МБОУ
«Калининская школа имени М.К.
Чупилко»

В целях обеспечения полноценного питания воспитанников детского сада в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в структурном подразделении МБОУ «Калининская школа имени М.К. Чупилко» в соответствии с правилами и требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых элементах.
2. **Возложить ответственность на заведующего хозяйством Дубовик Н.В. 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;
 - 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. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. Контроль правильности хранения и соблюдение срока реализации продуктов.
 - 2.8. Совместно с членами бракеражной комиссии осуществлять снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - 2.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
 - 2.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 2.12. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

- 2.13. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 2.14. Работу с поставщиками продуктов.
3. **Возложить ответственность на повара детского питания Чернобай Г.В. за:**
- 3.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 3.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.3. Совместное с заведующей хозяйством составление разнообразного меню;
- 3.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 3.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
4. **Возложить ответственность на воспитателей за:**
- 4.1. Обеспечение приема пищи детьми;
- 4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 4.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 4.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Кузьмич

С приказом ознакомлены:

	Г.В. Чернобай		Н.В. Дубовик
	В.А. Керимова		Х.Ю. Абляимова
	Э.А. Умерова		Е.Б. Буткова