

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №26
имени Героя Российской Федерации М.Т. Калашникова»
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым**

ПРИКАЗ

11.09.2025

№587

**Об организации питания воспитанников
модульного детского сада
МБОУ «СОШ № 26 им. М.Т. Калашникова»
г. Симферополя на 2025-2026 учебный год**

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. 273—ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПин от 15 мая 2013 г, № 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций», в соответствии с номенклатурой пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях», на основании Порядка с 12 часовым режимом функционирования, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания медсестру Зинченко Л.В., поваров Холонину Т.В., Локтеву О.В.:

1.1. Организовать для воспитанников питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с дневным циклическим меню, утвержденным директором;

1.2. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню, разрабатывать и вести документацию. Изменения в меню раскладку вносить только с разрешения директора общеобразовательной организации.

1.2.1. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определить нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда;
- объем блюд;
- среднесуточный набор продуктов;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка;
- графики выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд. контрольного блюда;
- по суточным пробам за 2 суток;
- картотека технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с требованиями СанПин;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов (закладка основных продуктов осуществляется согласно графику и делается в присутствии члена бракеражной комиссии);
- журнал «Закладка продуктов»;
- график выдачи готовых блюд;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - меню-требование (указывается № меню, с нового месяца, количество детей, наименование блюд; на завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник, выход блюд, количество продуктов (согласно раскладке), все промежутки прочеркиваются, указывается количество наименований (и ставится подпись, кладовщик, повар согласно этим наименованиям выдает продукты вечером на следующий день, повара получают продукты; ставят подпись, затем меню утверждается и готово к работе); накопительная ведомость (ведется и производится подсчет выполнения норм основных продуктов за месяц-ведет медсестра Зинченко Л.В.);
 - журнал регистрации отходов.
2. Заместителю директора по ВМР/кладовщику Горбачевой А.С., кладовщику Ярошенко А.Н.:
- осуществлять контроль за приготовлением пищи;
 - ежедневно подавать заявку по установленной форме о количестве воспитанников на пищеблок;
 - графиком поставки продуктов питания;
 - содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - контролировать поступление продуктов питания, в случае недовоза продуктов питания своевременное оформлять качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, соответствие с договором (контрактом) и т.д.);
 - в случае обнаружения нарушений качества предоставляемых услуг в соответствии с Контрактом (договором) незамедлительно составлять претензионный акт с участием членов комиссии по контролю за питанием и отправлять Поставщикам.
 - осуществлять обучение, и воспитание с родителями (законными представителями) воспитанников, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений;
 - своевременно подавать заявку в печатном виде на питание воспитанников поставщикам продуктов питания, оформлять записи в журнале скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - при изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки (не позднее 12.00 часов рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуги);
3. Поварам Холониной Т.В., Локтевой О.В.:
- соблюдать правила личной гигиены;
 - соблюдать чистоту санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных салфеток), полотенец;
 - не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;
 - соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
 - производить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °C;
 - обеспечивать на объекте пищеблока экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
 - работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи);
 - своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы. Бракеражная комиссия снимает пробы перед раздачей блюд, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и записи в бракеражном журнале готовой продукции;
 - строго соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

- отходы от пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охранке труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
- поварам пищеблока раздеваться в специально отведенном месте. Повара несут персональную ответственность за недопущение на ушах и руках украшений, за ногти, которые должны быть аккуратно обработаны, без нанесения лака;
- своевременно проходить периодический профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по ОТ и ТБ и инструкции по работе с оборудованием;
- нести ответственность за работу пищеблока.

4. Медицинской сестре Зинченко Л.В.

- осуществлять осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;
- осуществлять контроль за своевременностью прохождения работниками пищеблока плановых медицинских осмотров, за наличием медицинской книжки;
- вести сводный табель посещаемости детей, сотрудников.

5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели.

6. Воспитатели обязаны:

- подавать заявку по установленной форме медицинской сестре Зинченко Л.В. о количестве воспитанников на день посещения и на следующий день до 8:30 утра;
- до 07.00 вывешивать меню на специальных информационных стендах, расположенных в групповых помещениях, а также на общий стенд. -вести табель учета детей в группах.

7. Воспитатели и помощники воспитателей должны:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии 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 пиши с учетом его возрастных личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке.

8. Заведующей хозяйством Рукавице А.С.

- создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- осуществлять проверку сохранности состояния помещения пищеблока и оборудования.

9. Контроль за исполнением приказ оставляю за собой.



E. V. Касьянова