

**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 своевременно 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 охране 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 отсутствие 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 пищи 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.



(Handwritten signature)

Е. В. Касьянова