

Отдел образования Администрации
Фроловского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Большелычакская средняя школа»

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 года.

№ 109 пд

Об организации питания детей в дошкольной группе

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

приказываю:

1. Организовать питание детей в дошкольной группе в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей от 3-х до 7 лет, посещающих МОУ «Большелычакская СШ» дошкольную группу с 10 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на завхоза Тараброву Н.И. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин
-составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
-определить нормы на каждого ребёнка, проставлять норму выхода блюд;
-при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
-ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой.
-предоставить меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;
-оформить возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
Утвердить график приёма пищи:
Завтрак - 9.00
2 завтрак - 10.00
Обед - 11.45
Ужин - 15.15
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольной группе - поварам, помощнику повара:
-разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
4. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза Тараброву Н.И.;
-оформлять некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается завхозом и поставщиками;

- производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного меню.
- 5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведении контроля производить в специальном журнале, ответственность за её ведением возложить на завхоза Тараброву Н.И.
- 6. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов проводить по утверждённому руководителем графику:
- 7.20 -мясо в первое блюдо;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 10.00 - 11.00 -продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 13.00 - продукты для ужина.
- 7. Повару производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - завхоза;
 - воспитателя;
 - помощника воспитателя;
 - бухгалтера.
- 9. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
- 10. Завхоз ежеквартально производит снятия остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 11. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по ОТ, ТБ, должностные инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима, картотеку технологии приготовления блюд, медицинскую аптечку, график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, суточную пробу за 2 суток, вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- 12. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
- 13. Ответственность за организацию питания детей возложить на воспитателя и помощника воспитателя.
- 14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



И.о.директора

О.И.Комова

С приказом ознакомлены:

<i>Т.И.Сар</i>	<i>Т.И.Тараброва</i>	<i>01.09.2025,</i>
<i>Оримова</i>	<i>Оримова Л.Н</i>	<i>01.09.2025,</i>
<i>Бир.</i>	<i>Бирюкова И.В</i>	<i>01.09.2025,</i>
<i>Пониф</i>	<i>Понцова О.А</i>	<i>01.09.2025.</i>