

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. РЕПНОЕ
БАЛАШОВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

412325, Саратовская область, Балашовский район, с.Репное, ул. Советская, 46
тел.8(84545)6-17-69, e-mail: grekova040460@yandex.ru

Приказ
от 02.10.2023г. №___386/3_____

***Об организации питания в структурном подразделении филиалам
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная
школа с. Репное Балашовского района Саратовской области» в п. Октябрьский
«Детский сад «Солнышко» на 2023 – 2024 учебный год***

В соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Федеральным законом от 29.12.2012 г N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного рационального питания, улучшения качества питания и контроля за питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в структурном подразделении «Детский сад «Солнышко» с 9 часовым пребыванием, в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 и Основным меню для организации питания детей разновозрастной группы (3 – 7 лет) структурного подразделения филиала МОУ «СОШ с. Репное Балашовского района Саратовской области» в п. Октябрьский «Детский сад «Солнышко», 9 часов пребывания.
2. Назначить ответственного за питание в СП филиала МОУ «СОШ с. Репное» в п. Октябрьский «Детский сад «Солнышко» воспитателя Жолобову Е.М. Возложить ответственность на воспитателя структурного подразделения Жолобову Е.М., за:
 - разработку основного десятидневного меню в соответствии с нормами по пищевому содержанию;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовой пищевой продукции, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости, ведомости контроля за рационом питания;
 - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать и утвердить бракеражную комиссию в составе:
Председатель комиссии - Стручалина Н.А. – заведующий филиалом в п. Октябрьский

Члены комиссии - Жолобова Е.М. –воспитатель структурного подразделения
- Кузнецова А.В. – повар структурного подразделения

3.1. Утвердить план работы бракеражной комиссии.

4.Возложить ответственность на директора С.А. Кобзеву за:

- бесперебойную работу холодильно- технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х , 2-х и 3-х блюд, салатов в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. СанПиН;
- совместное с воспитателем составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателя Васильеву Л.В. и младшего воспитателя Алексашину Ю.А. за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группе обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7.Утвердить Основное меню для организации питания детей разновозрастной группы(3 – 7 лет) структурного подразделения филиала МОУ «СОШ с. Репное Балашовского района Саратовской области» в п. Октябрьский «Детский сад «Солнышко».

8.Утвердить график выдачи пищи.(Приложение 1)

9. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания из кладовой в составе:

- ведущий бухгалтер комитета по образованию БМР – Корогодина Л.А.;
- воспитатель – Васильева Л.В.;
- председатель профсоюзного комитета – Кисиль Л.В.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор _____/С.А. Кобзева/



С приказом ознакомлены:

Е.М. Жолобова
Л.В. Васильева
Ю.А. Алексашина
А.В. Кузнецов

