

д. Казаково

**ПРИКАЗ**  
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
28 – о/д	01.09.2023

**Об организации питания детей в 2023-2024 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности и контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей детского сада и начальной школы МОУ «Казаковская начальная школа – детский сад» в 2022 - 2023 учебном году:

1.1. Для воспитанников детского сада организовать трехразовое питание: завтрак (1-й, 2-й), обед, полдник в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ с 10,5-часовым режимом функционирования, в соответствии с требованиями СанПиН (Приложение 1). Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора учреждения.

1.2. Для обучающихся начальной школы организовать горячий обед в соответствии с примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 7-11 лет, в соответствии с требованиями СанПин. (Приложение 2). Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора учреждения.

2. Утвердить примерное 10 дневное меню на осенне-зимний и весенне-летний период для детей дошкольных групп в возрасте от 1,5 до 4 лет, от 4 до 8 лет, школьников от 7 до 11 лет. Меню на каждую возрастную категорию детей составляется отдельно.

3. Утвердить график работы столовой (комнаты для приема пищи) и график выдачи пищи с пищеблока учреждения.

4. Возложить ответственность за общую организацию питания в учреждении и в частности питания учащихся начальной школы на заведующего хозяйством Кузнецову Е.Н.

Ответственность за организацию питания детей каждой группы детского сада несут воспитатель и младший воспитатель.

5. Ежедневно заведующему хозяйством Кузнецовой Е.Н. следить:

- за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов;
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- за состоянием холодильного, технологического оборудования на пищеблоке, своевременно информировать о его неисправности администрацию учреждения;
- за обеспеченностью необходимым количеством кухонной, столовой посуды и спец. инвентарем;
- за обеспеченностью необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
- за выполнением санитарно-гигиенических, санитарно-технических и профилактических мероприятий на пищеблоке учреждения.
- за своевременностью проведения качественной влажной уборки помещений пищеблока как ежедневной, так и генеральной.
- за своевременностью проведения текущего ремонта всех помещений пищеблока и столовой.
- своевременно заключать договора с поставщиками сырья и пищевых продуктов, обеспечивать ежедневно необходимый набор продуктов согласно примерного меню.

6. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий ежедневно вести поварам Стрельцовой Л.В., Томиловой И.Н.:
- производить закладку продуктов строго согласно меню-требованию и выданным продуктам;
  - вести выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
  - соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
  - соблюдать правила тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы), особенности приготовления блюд детского питания. вести оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи); оставлять ежедневно суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
  - содержать помещение пищеблока в чистоте, уборку производить согласно графика, соблюдать санитарные правила.
7. Учителям начальных классов Макаровой Л.А., Широких Л.А., Зыковой И.С., Ивлеву С.А.:
- по окончанию урока организованно сопроводить обучающихся класса в столовую (комнату для приема пищи)
  - осуществить контроль за приемом пищи обучающимися класса, присутствовать в столовой до окончания приема учащимися пищи;
  - не допускать вход в столовую (комнату для приема пищи) обучающихся и работников учреждения в верхней одежде;
  - не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
  - следить за соблюдением правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;
  - назначать дежурных, следящих за соблюдением дисциплины;
  - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей (законных представителей);
  - вести табеля посещаемости обучающихся, для начисления платы за питание;
  - на родительских собраниях и во внеурочной деятельности учащихся поднимать вопросы о правильном питании, привлекать к санитарно-просветительской работе с детьми и их родителями медицинских работников.
  - продолжить реализацию программы «Разговор о правильном питании» среди учеников начальных классов.
8. Воспитателям детского сада Шмелевой Е.В., Солдатовой Л.А., Кудриной Т.А. Банга М.С.:
- соблюдать режим питания в группах,
  - контролировать условия приема пищи, сервировку столов, культуру еды.
  - контролировать личную гигиену детей, условия для мытья рук.
  - вести табеля посещаемости детей в группах;
  - на родительских собраниях и во время занятий с детьми поднимать вопросы о правильном питании, привлекать к санитарно-просветительской работе с детьми и их родителями медицинских работников.
9. С целью проверки документации по организации питания в учреждении назначить комиссию в составе:
- Попкова Т.В. – директор;
  - Банга М.С. - председателю первичной выборной профсоюзной организации;
  - Широких Л.А. – социального педагог.
10. Основная ответственность за организацию питания (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми) возлагается на заведующего хозяйством Кузнецову Е.Н.

Руководитель организации

Директор  
(должность)

*М. Банга*  
(личная подпись)

Т.В. Попкова  
(расшифровка подписи)