

**Чăваш Республикин
Вăрнар муниципаллă округĕн
пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
муниципалитетĕн автономла
учрежденийĕ «Кÿстÿмĕрти
пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
вăтам школ»**

ПРИКАЗ

**Муниципальное автономное
общеобразовательное
учреждение «Кюстюмерская
средняя общеобразовательная
школа» Вурнарского
муниципального округа
Чувашской Республики**

1.09.2023 г. № 93-О

Кÿстÿмĕр ялĕ

д. Кюстюмеры

Об организации питания в дошкольных группах в 2023-2024 учебном году

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в дошкольных группах в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на повара Алексееву О.Ю. за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
председателя - Захарова Н.А., заместитель директора по ВР;
членов комиссии — Уфаринова М.В., воспитатель;
Ливанова Р.Н., член родительского комитета.
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на завхоза Горшкову Н.Н. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Алексееву О.Ю. за:

- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

С.П.Максимова