

**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**

02.09.2024 г. № 92 - О

Кÿстÿмĕр ялĕ

д. Кюстюмеры

Об организации питания в дошкольной группе в 2024-2025 учебном году

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

1. Организовать питание в дошкольной группе 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 Константинову Н.А.(по согласованию) 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.

5. Возложить ответственность на повара Константинову Н.А. 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-витаминизации 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