

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Тальменская средняя общеобразовательная школа № 6» Тальменского района Алтайского края обособленное структурное подразделение МКОУ «Тальменская СОШ № 6» МКДОУ «Тальменский д/с № 8» Тальменского района, Алтайского края

ПРИКАЗ « Об организации питания воспитанников обособленное структурное подразделение МКОУ «Тальменская СОШ № 6» МКДОУ «Тальменский д/с № 8» на 2024/2025 год»

От 04.09.2024

№ 101

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в ДОУ в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2х лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет», в соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания населения». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя ДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на зав. хозяйством О.Ю. Орлову

3. Утвердить график приема пищи:

ГРУППА	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	Уплотненный ПОЛДНИК
Раннего возраста	08.45	10.00	11.40	15.45
Разновозрастная от 3х – 5 л.	08.40	10.10	12.00	15.45
Разновозрастная от 5 л. – 7 л	8.35	10.30	12.05	15.45

3. Ответственному за питание зав. хозяйством Орлова О.Ю.:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;
- при составлении меню-заказа учитывать требования СанПиН, раздел VIII Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4. Ответственным за ведения журнала бракеража скоропортящей пищевой продукции назначить зав. хозяйством Орлову О.Ю., материально-ответственное лицо;

- ответственный за ведения журнала бракеража готовой пищевой продукции – повар А.Е. Кузнецова, во время отсутствия повара – кухонный работник О.А. Царева.
- ответственный за ведения журнала учета температурного режима холодильного оборудования - кухонный работник О.А. Царева, во время отсутствия кухонного работника – повар А.Е. Кузнецова
- ответственный за ведения журнала температуры и влажности в складских помещениях = зав. хозяйством Орлова О.Ю.

5. Зав. хозяйством Орловой О.Ю., повару Кузнецовой А.Е., соблюдать требования СанПиН

XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, XVIII. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 15.30ч. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить бракеражную комиссию в составе: Меркульева Н.Н. – руководитель, А.Е. Кузнецова. – повар, Орлова О.Ю. – зав. хозяйством, Носкова А.С. – законный представитель воспитанника, Швецова Т.Д. – медицинская сестра

8. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с п. 16.17. СанПиН.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

Группа раннего возраста- воспитатели: Скобелкина Н.В., помощник воспитателя – Овчинникова Т.Г..

Разновозрастная группа от 3х -5 л. возраста – воспитатели: Чех С.В., помощник воспитателя Шошина Н.В.

Разновозрастная группа от 5 – 7 л – воспитатели Шарипова Л.В., помощник воспитателя = Лагунова А.А..

Возложить ответственность на воспитателей за:

- 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 9.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой .

Руководитель


Н.Н. Меркульева/