

## ПРИКАЗ

От 29 августа 2023 года

№ 191/ОД

### **«Об организации питания воспитанников в 2023-2024 учебном году»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, на основании Положения об организации питания структурного подразделения МАОУ «СОШ № 20 с углубленным изучением отдельных предметов»

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в структурном подразделении МАОУ «СОШ №20 с УИОП» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Утвердить график выдачи пищи на холодный период года
3. Возложить на ответственного за питание (либо лица временно исполняющего обязанности ответственного за питание) за:
  - контроль за организацией рационального питания детей;
  - составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для раннего и дошкольного возраста;
  - соблюдением норм питания;
  - ежедневный подсчет калорийности пищи;
  - проведение С- витаминизации блюд;
  - ежедневное вывешивание меню в информационных центрах для родителей.
3. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юрину Н.И. за:
  - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции;
  - закладку основных продуктов при приготовлении;
  - технологией приготовления пищи;
  - снятие пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции и разрешения к выдаче пищи;
  - ежедневный осмотр работников пищеблока на предмет внешних заболеваний с занесением результатов осмотра в журнал здоровья.
4. Возложить ответственность на кладовщика Моисееву Н.И. за:

- своевременность поставки продуктов, точность веса, качество, количество и ассортимент продуктов питания;
  - осуществление качественного контроля над поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
  - оформление актов на обнаруженные некачественные продукты и или их недостачу, принятие мер по возврату поставщикам некачественной продукции;
  - неукоснительное соблюдение требований СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
  - выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным меню;
  - ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
  - ведение журнала бракеража сырой продукции;
  - отслеживание (на протяжении всего цикла: от сырья до готового продукта) на сайте ФГИС «Меркурий» все товары, которые контролирует Россельхознадзор, подлежащие обязательной электронной сертификации.
5. Возложить ответственность на поваров Бурдель И.Ю., Игумнову Л.В. за:

- соблюдение технологии приготовления блюд согласно технологическим картами и утвержденному меню;
  - выдачу готовой пищи после снятия пробы на бракераж;
  - контроль за нормативным состоянием пищеблока (содержание инвентаря, посуды, наличие инструкции по ОТ, картотеки технологических карт приготовления блюд);
  - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:

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

7. Утвердить график выдачи пищи на холодный период года.

8. Контроль за исполнением приказа возлагаю на руководителя структурного подразделения Н.Р.Гасимову.

Директор



Н.А.Халилуллина