

ПРИКАЗ

От 13 августа 2024 года

№ 161/ОД

«Об организации питания воспитанников в 2024-2025 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:
 - 3.1. Контроль за организацией рационального питания детей;
 - 3.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для раннего и дошкольного возраста;
 - 3.3. Соблюдением норм питания;
 - 3.4. Ежедневный подсчет калорийности пищи;
 - 3.5. Проведение С- витаминизации блюд;
 - 3.6. Ежедневное размещение меню в информационных центрах для родителей.
4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Юрину Н.И. за:
 - 4.1. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции;
 - 4.2. Закладку основных продуктов при приготовлении;
 - 4.3. Технологию приготовления пищи;
 - 4.4. Снятие пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции и разрешения к выдаче пищи;
 - 4.5. Ежедневный осмотр работников пищеблока на предмет внешних заболеваний с занесением результатов осмотра в журнал здоровья.
5. Возложить ответственность на кладовщика Моисееву Н.И. за:

- 5.1. Своевременность поставки продуктов, точность веса, качество, количество и ассортимент продуктов питания;
- 5.2. Осуществление качественного контроля над поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- 5.3. Оформление актов на обнаруженные некачественные продукты и или их недостачу, принятие мер по возврату поставщикам некачественной продукции;
- 5.4. Неукоснительное соблюдение требований СанПин за хранением продуктов в условиях склада;
- 5.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным меню;
- 5.6. Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- 5.7. Ведение журнала бракеража сырой продукции;
- 5.8. Отслеживание (на протяжении всего цикла: от сырья до готового продукта) на сайте ФГИС «Меркурий» все товары, которые контролирует Россельхознадзор, подлежащие обязательной электронной сертификации.
6. Возложить ответственность на поваров Бурдель И.Ю., Игумнову Л.В. за:
 - 6.1. Соблюдение технологии приготовления блюд согласно технологическим картами и утвержденному меню;
 - 6.2. Выдачу готовой пищи после снятия пробы на бракераж;
 - 6.3. Контроль за нормативным состоянием пищеблока (содержание инвентаря, посуды, наличие инструкции по ОТ, картотеки технологических карт приготовления блюд);
 - 6.4. Соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - 6.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на воспитателей и младших воспитателей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль за исполнением приказа возлагаю на руководителя структурного подразделения Н.Р.Гасимову.

Директор



Handwritten signature

Н.А.Халилуллина