

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Вишнёвская средняя школа»
Палласовского муниципального района Волгоградской области

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г.

№ 132/1

Об организации питания детей
дошкольной группы на 2025-2026
учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а так же осуществления контроля по вопросу рационального питания в МКОУ «Вишневская СШ» дошкольная группа в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в дошкольной группе в соответствии с Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольную группу с 10- часовым режимом функционирования.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2025-2026 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшего воспитателя Гринько Т.В. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1.3049-13:
 - составлять меню- раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 15.00 текущего дня.
3. Ежедневно вывешивать меню для ознакомления в групповых помещениях. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.
 - сотруднику пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДГ, повару, разрешается работать только по утвержденному меню;
 - возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на кладовщика;
 - оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщика;
 - строго соблюдать правила технологической обработки и приготовления пищи.
 - Выставлять контрольное блюдо на раздачу

4. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля качества приготовления пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на Божескову Л.В.
5. Повару Жолобовой В.М.- соблюдая технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику согласно меню раскладке:
6. Гринько Т.В., ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
7. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Жолобову В.М.
8. Соблюдать:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график закладки продуктов;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 3 суток (хранить в холодильнике пищеблока);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.
10. Возложить ответственность на повара за качество приготовленной пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
11. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации только в специальной одежде.
12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор _____

Н.С. Наумова

С приказом ознакомлены:

