

Андреев

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 3 города Няндомы»

П Р И К А З
по основной деятельности

от 31 августа 2022 года

№ 386

г.Няндомы Архангельской области

**Об организации питания
в структурном подразделении
«Андреевская начальная школа- детский сад»**

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, в соответствии Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 (ред. от 24.03.2021) "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить десятидневное меню для организации питания дошкольной разновозрастной группы и обучающихся начальной школы структурного подразделения «Андреевская начальная школа-детский сад» (Приложение №1- разновозрастная дошкольная группа, Приложение №2- начальная школа) и ассортиментный перечень готовых блюд (Приложение №3).
2. Ответственность за организацию питания в структурном подразделении «Андреевская начальная школа-детский сад» возложить на педагога курирующего работу структурного подразделения, *Пудогину Е.А.*
3. Создать бракеражную комиссию в составе трех человек :
Пудогиной Е.А., учителя, председатель комиссии;
Кузнецовой Н.В., кладовщика, член комиссии;
Палийчук И.А., повара, член комиссии;
Лысцева Н.Ю., воспитатель дошкольной группы, заменяет отсутствующего члена комиссии.
4. Распределить обязанности членов бракеражной комиссии следующим образом:
Пудогина Е.А., - контроль за ведением документации на пищеблоке, за правильностью составления меню и выходом готовых блюд.
Кузнецова Н.В., кладовщик - ведение документации на пищеблоке, осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества сырой продукции, ведение журнала бракеража сырой продукции, контроль за организацией работы на пищеблоке, чистотой посуды, оборудования и помещений, наличием маркировки на оборудование, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
Палийчук И.А., повар, - осуществление контроля за доброкачественностью готовой продук-

ции, проведение органолептической оценки готовой пищи, ведение журнала бракеража готовых блюд и кулинарных изделий.

5. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб возложить на повара,

Палийчук И.А.

6. Ответственность за составление меню возложить на старшего сторожа, **Смирнову Т.А.:**

7. Смирновой Т.А.:

- применять в работе десятидневное меню для организации питания;
- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.

- производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

8. Кладовщику, **Кузнецовой Н.В.:**

- вести накопительную ведомость расхода продуктов;
- вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов;

- своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями;

- осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;

- производить отпуск продуктов со склада строго до 09.00 в соответствии с меню-раскладкой.

- не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

- ежедневно предоставлять меню- требование в бухгалтерию для своевременной разности продуктов.

9. Повару, **Палийчук И.А.:**

- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

- строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.

- не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.

- строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока образовательного учреждения.

10. Младшим воспитателям дошкольной группы, **Ригиной Н.В., Кузнецовой Н.В.:**

- строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

- строго соблюдать требуемую температуру подачи готовых блюд;

- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

11. Воспитателям дошкольной группы, **Завариной О.Е., Лысцевой Н.Ю.** и классным руководителям, **Пудогинной Е.А., Лобаной Е.Д.:**

-систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

-осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.

-строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

12. Контроль за исполнением приказа возложить на *Пудогину Е.А.*, педагога курирующего работу структурного подразделения «Андреевская начальная школа-детский сад».

Директор МБОУ СШ № 3



Тарасенко Т.И.