

Российская Федерация
Иркутская область
Шелеховский муниципальный район
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Шелеховского района
«Начальная школа – детский сад №10»
пос. Большой Луг, ул. Клубная, 24
тел. Факс 8-39-550- 7-35-47

Приказ № 1130
от 01 сентября 2022г.
Об организации питания детей
в 2022-2023 учебном году

С целью организации сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2022-2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет и от 7 до 10 лет, реализующих общеобразовательные программы дошкольного и начального образования, по сезонам года: осень-зима, весна-лето.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МКОУ ШР «НШДС №10».
3. Возложить ответственность за организацию полноценного и сбалансированного воспитанников и обучающихся питания:
в здании по ул. Клубная, 24 на медсестру Коткову Е.А.,
калькулятора Украинец Л.А.
в здании по ул. 2-я Железнодорожная, 2 на медсестру Коткову Е.А.
4. Ответственным за организацию питания детей:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.2. Предоставить меню-требование для утверждения директору до 10:00 часов.
 - 4.3. Возврат и дополнения продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9-00 часов.
5. Сотрудникам пищеблока, кладовщикам:
 - 5.1. Разрешаю работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - 5.2. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного и младшего школьного возраста согласно муниципальным контрактам.
 - 5.3. Обеспечивать своевременную доставку пищевых продуктов, точность веса, количества, качества. Ответственные: Украинец Л.А., Егорова С.А.
 - 5.4. Для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в МКОУ ШР НШДС №10 после отсутствия, и других аналогичных случаях, в учреждении иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью согласно ассортименту для детского питания.
 - 5.5. Проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с целью обеспечения безопасности (обработка

индивидуальной потребительской упаковки товара, оборотной тары в дезинфицирующих растворах), с регистрацией в соответствующем журнале и программе ФГИС «Меркурий», не допуская прихода продуктов без сертификатов качества, ветеринарных свидетельств, деклараций о соответствии и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного и младшего школьного возраста.

5.6. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья. Отв. Кладовщики учреждения: Украинец Л.А., Егорова С.А.

5.7. Получение продуктов в кладовую производят кладовщики: Украинец Л.А., Егорова С.А. – материально ответственные лица.

5.8. При получении пищевых продуктов, кладовщики: Украинец Л.А., Егорова С.А. проводят визуальную оценку их доброкачественности. Все продукты оформляются актами приемки-передачи товаров. Обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостача оформляется актами, которые подписываются представителями МКОУ ЦР «НШДС №10» (медработник, повар и поставщик, в лице экспедитора).

5.9. Поварам Епремян Е.А., Капустян Ю.Ю., Коньковой Н.В., Шемелиной Я.А., строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.10. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку Котковой Е.А., Коноваловой М.В.

5.11. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы, воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2, +6°C на поваров Конькову Н.В., Шемелину Я.А., Епремян Е.А., Капустян Ю.Ю.

5.12. Старшему воспитателю Коноваловой М.В., зам. директора Стребковой Н.В. включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у воспитанников и обучающихся.

5.13. Старшему воспитателю Коноваловой М.В., зам. директора Стребковой Н.В. и медицинским работникам обеспечить обновление информационного блока «Организация питания в учреждении».

5.14. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в дошкольные группы и для питания младших школьников в следующем составе:

медсестра Коткова Е.А.

кладовщик-калькулятор Украинец Л.А.

зам. директора Стребкова Н.В.

(ул. Клубная, 24)

медсестра Коткова Е.А.

кладовщик Егорова С.А.

старший воспитатель Коновалова М.В.

(ул. Железнодорожная, 2)

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовых группы питания:

Бухгалтер МКУ «ЦБМУ» - Коршунова А.С.

Заместитель директора – Низамутдинова Е.С.

Специалист в сфере закупок – Журавлева Т.В.

7. Кладовщикам Егоровой С.А., Украинец Л.А., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером группы питания МКУ «ЦБМУ» Коршунова А.С.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд из пищеблока в дошкольные группы:

Ул.2-я Железнодорожная,2

Завтрак 8:30

Второй завтрак 10:30

Обед 12:15, 12:30

Полдник 15:30

Ужин 18:30

Ул. Клубная.24

(Приложение №1)

9. На пищеблоках необходимо иметь следующие инструкции:

- Инструкция по охране труда для кухонного работника, ДИОТ-011-17
- Инструкция по охране труда для кладовщика, ДИОТ-009-17
- Памятка о требованиях пожарной безопасности в образовательном учреждении
- Инструкция по охране труда при работе с электротитаном, ИОТ-012-17
- Инструкция по охране труда для повара, ДИОТ-016-17
- Инструкция по охране труда по обработке места хранения хлеба, ИОТ-046-18
- Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой, ИОТ-011-17
- Инструкция по обработке яйца, ИОТ-044-18
- Инструкция по обработке овощей, ИОТ-045-18
- Инструкция по охране труда при мытье посуды, ИОТ-014-17
- Инструкция по охране труда при эксплуатации электроустановок, ИОТ-018-17
- Инструкция по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, ИОТ-042-18
- Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой, ИОТ-015-17
- Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом, ИОТ-013-17
- Инструкция по охране труда при кулинарных работах, ИОТ-016-17

10. На пищеблоках запрещается хранить личные вещи и продукты питания.

11. Ответственность за организацию приема пищи детей в дошкольных группах несет старший воспитатель, воспитатели и младшие воспитатели, за организацию питания школьников классные руководители.

12. Утвердить алгоритм организации контроля за питанием в учреждении (Приложение №2)

13. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания в учреждении на 2022-2023 учебный год. (Приложение №3).

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Жукова И.В.

С приказом ознакомлены:

- _____ Коновалова М.В.
- _____ Стребкова Н.В.
- _____ Украинец Л.А.
- _____ Конькова Н.В.
- _____ Егорова С.А.
- _____ Капустян Ю.Ю.
- _____ Шемелина Я.А.
- _____ Епремян Е.А.
- _____ Коткова Е.А.
- _____ Журавлева Т.В.
- _____ Низамутдинова Е.С.