

ПРИКАЗ

31.08.2025 года

№ 058- ОД

п.Тоунан

Об организации питания воспитанников
дошкольной разновозрастной группы
МКОУ «Таунанская НОШ»
В 2025-2026 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников дошкольной разновозрастной группы, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников дошкольной группы в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольную разновозрастную группу МКОУ «Таунанская НОШ» с 10-ти часовым режимом функционирования»

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания воспитанников дошкольной группы на 2025-2026 учебный год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую столовой
Юраш Викторию Александровну.

3. Ответственной за питание Юраш В.А. вменяется в обязанности:

3.1. Составлять меню-требование накануне следующего дня, указанного в меню.

3.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню

При составлении меню-требования учитывать:

- определение нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи повара и заведующей столовой.

3.3.. Представлять меню для утверждения директору школы накануне следующего дня, указанного в меню.

3.3. Нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.

3.5.. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКОУ «Таунанская НОШ» и поставщика.

3.6.. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Повару Смирновой Г.Г. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственным за снятие пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания воспитанников дошкольной группы несут также воспитатели Леонтьева И.С., Колосунина А.Ю. и младший воспитатель Журавлева О.В.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшему воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Стоимость питания в дошкольной группе составляет 212 рублей в день на одного воспитанника.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



Акуленко Е. В.

С приказом ознакомлены: