

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МУШАКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ  
КИЯСОВСКИЙ РАЙОН УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ»**

**ПРИКАЗ**

30 августа 2022 г.

№ 90-ОД

село Мушак

**Об организации питания воспитанников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольной группе в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 4-х разовое питание детей дошкольной группы в возрасте от 1,5 до 7 лет с 9,5 часовым режимом работы, в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.
2. Назначить ответственного за организацию и качество питания воспитанников в дошкольной группе Мингазову Л.А., заместителя директора по УВР;
3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока по группам:

	Разновозрастная группа
завтрак	8:20
2-й завтрак	10:00
обед	12:00
полдник	15:20

4. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников в группе, ответственность за организацию питания возложить на воспитателя: Гредягину Светлану Николаевну, за соблюдение требований СанПиН – на помощника воспитателя: Михееву Валентину Семеновну
5. Кладовщику Михеевой Ларисе Михайловне составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
6. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с требованиями СанПиН;
  - в конце меню-требования ставить подписи всех участвовавших в процессе: повар, кладовщик.
7. Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
  8. Повару Одинцовой Екатерине Викторовне разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
  9. Повару Одинцовой Е.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд.
  10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Одинцову Е.В..
  11. Кладовщику Михеевой Л.М. своевременно организовать и проводить доставку продуктов на склад, следить за наличием всех сопроводительных документов: сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки и др. Соблюдать температурный режим при хранении пищевых продуктов.
  12. Утвердить бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе: зам директора по УВР Мингазовой Л.А., повара Одинцовой Е.В., помощника воспитателя Михеевой В.С., фельдшера Мушаковского ФАП Мазитову Э.Р.(по согласованию)
  13. На пищеблоке необходимо иметь:
    - инструкции по охране труда;
    - инструкции при эксплуатации электроприборов;
    - диэлектрический коврик.
  14. Повару Одинцовой Е.В. запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
  15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.Г.Яппарова

