

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД с.п.КУБА-ТАБА»  
БАКСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

КБР Баксанский район с.п. Куба-Таба, ул. Октябрьская, д.74 Телефон 8-86634-31-0-16.

E-mail-nshds.k-t@yandex.ru

30.08. 2024г.

Приказ № 139

Об организации питания  
в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 г. № 32, Уставом МОУ НШДС с.п.Куба-Таба, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу,-

приказываю:

1. Организовать питание детей в МОУ НШДС с.п.Куба-Таба в соответствии с «Примерными 10- дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 10 лет в общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей и начального основного образования».
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора и в соответствии с требованиями СанПиН и Методических указаний.
3. Назначить Батырову Н.Х., завхоза, ответственным лицом за организацию питания.
4. Утвердить:

-график выдачи и приема пищи в дошкольных группах на 2024—2025 учебный год (Приложение №1);

5. Ответственному за организацию питания детей Батыровой Н.Х.:

5.1 Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, обслуживающих обучающихся;
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню —требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

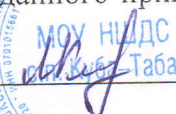
5.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню –требование оформлять не позднее 9.00 часов текущего дня.

5.5. Провести своевременную замену информации на стендах по организации питания график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд

в граммах.

- 5.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в типовом рационе питания детей.
6. Сотрудникам пищеблока — повару, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
7. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет завхоз Батырова Н.Х.
8. Обнаружение некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача оформляются актом.
9. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Батырова Н.Х.
10. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль пищевых продуктов».
11. Выдачу продуктов кладовщик из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню—требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню—требовании, под подпись
13. Повару Коковой З.Х.:
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику;
  - производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
14. 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 холодильнике при температуре +2...+6°C на повара Кокову З.Х.
15. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
  - главного бухгалтера — Губжевой Д.З.
  - Председатель ПК — Нартоковой Ф.М.
  - Ответственного за орг.питания — Батыровой Н.Х.
16. Кладовщику, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером.
17. На пищеблоке необходимо иметь:
  - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
  - медицинскую аптечку;
  - огнетушитель;
  - диэлектрические коврики около каждого прибора;
  - инструкции по охране труда и технике безопасности.
18. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
19. Ответственность за организацию питания обучающихся несут учителя, воспитатели и их помощники
20. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:  Нибежева Э.Ю.



С приказом ознакомлены


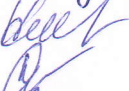


Батырова Н.Х.   
Кокова З.Х.   
Губжева Д.З.   
Нартокова Ф.М. 

График выдачи и приема пищи  
в дошкольных группах МОУ НШД с.п.Куба-Таба  
на 2024-2025 учебный год.

<i>Группы</i>	группа раннего возраста	младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная группа
Подготовка к завтраку, завтрак	8.05-8.35	8.05-8.35	8.00-8.30	8.10-8.40	8.20-8.45
Второй завтрак	9.20-9.40	9.55-10.10	10.05-10.20	10.10-10.20	10.10-10.20
Подготовка к обеду, обед	11.30-12.00	11.50-12.20	11.50-12.20	12.00-12.30	12.10-12.30
Подготовка к полднику, полдник	15.00-15.25	15.15-15.35	15.15-15.35	15.20-15.35	15.20-15.35