

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №80 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА В.П.ЗЕМЕЦА»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

ПРИКАЗ

10.01.2025 № 15-од

Об организации питания воспитанников дошкольных групп
с 12-ти часовым режимом функционирования
на 2024-2025 учебный год

На основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическое требования к организации общественного питания населения", с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников дошкольных групп муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 80 имени Героя Социалистического Труда В.П.Земца» городского округа Самара

приказываю:

1. Организовать питание детей и сотрудников в МБОУ в соответствии с «Примерным десятидневным меню дневного рациона питания детей с 1,6 до 7 лет в дошкольной организации городского округа Самара с 12-часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)».
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Мусаеву Ф.К.
3. Ответственному за организацию питания в МБОУ Мусаевой Ф.К.:
 - 3.1. Ежедневно контролировать наличие меню на пищеблоке, а также в каждой возрастной группе;
 - 3.2. Следить за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов и норм выхода порций;
 - 3.3. Принимать участие в закладке продуктов на пищеблоке. Ежедневно проводить пробу готовых блюд с отметкой их органолептических свойств журнале бракеража готовой продукции;
 - 3.4. Обеспечить своевременное и грамотное ведение документации по организации питания воспитанников и сотрудников.
4. Поварам:

- 4.1. Осуществлять приготовление пищи согласно утверждённому примерному десятидневному меню дневного рациона питания детей с 1,6 до 7 лет в дошкольных организациях г. о. Самара с 12-часовым пребыванием;
- 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд, СанПиН;
- 4.3. Производить закладку необходимых продуктов по утверждённому графику;
- 4.4. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы поваром и медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
- 4.5. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график закладки продуктов;
 - контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
- 4.6. Суточную пробу готовой продукции оставлять ежедневно (ответственный: повар-бригадир Кистанова О.В.).
5. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы на воспитателей;
6. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников медицинскую сестру Мусаеву Ф.К.;
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	«Звездочки»	«Петушок»	«Заиньки»	«Смешарики»	«АБВГ Дейка»
Завтрак	8.00	8.05	8.10	8.15	8.20
2-й завтрак	10.00	10.05	10.10	10.15	10.20

Обед	11.35	12.15	12.20	12.25	12.30
Уплотненный Полдник	16.00	16.05	16.10	16.15	16.15

9. Получение в группы кипяченой воды производить с пищеблока с 07.15 час.
10. Главному бухгалтеру Комлевой О.В. своевременно проводить сверку документов с ООО КОП Промышленного района г. о. Самара;
10. Общий контроль за организацией питания воспитанников дошкольных групп возложить на заместителя директора Гараеву О.А.

Директор



С приказом ознакомлены:

Беккерман
Алекс
Тарасова
Колесова

Е.С. Беккерман

О.А. Мусоева
О.А. Тарасова
О.В. Колесова