

ПРИКАЗ

29.08.2025 г

№ 286

**«Об организации
горячего питания воспитанников СП «Детский сад»
в 2025-2026 учебном году».**

С целью обеспечения полноценного, сбалансированного, рационального питания детей в соответствии с требованиями действующих санитарных правил, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 уч.году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в СП «Детский сад» в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Ледяеву О.Ю. за:
 - 2.1 разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, согласно его;
 - 2.2 ежедневно вывешивать в уголке родителей меню;
 - 2.3 составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4 организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.6 контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.7 ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Сидорина С.Е., заведующий СП;

Члены комиссии: Рябова И.В., завхоз СП;

Ершова Ж.О., представитель родительской комиссии;

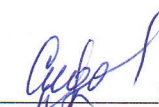
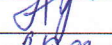
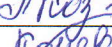
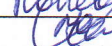
- 3.1 Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздачи пищи.
- 3.2 Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.
4. Возложить ответственность на завхоза Рябову И.В. за:
 - 4.1 ведение журналов бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, готовой кулинарной продукции на Рябову И.В., завхоза СП;
 - 4.2 бесперебойную работу холодильного - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 4.3 сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.4 работу с поставщиками продуктов.
5. Возложить ответственность на повара Малышеву Е.С. за:
 - 5.1 хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2 правильное выполнение технологии приготовления блюд, проведение С – витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями;
 - 5.3 выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.4 соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей за:
 - 6.1 обеспечение приема пищи с детьми;
 - 6.2 соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3 формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на руководителя СП «Детский сад» - Сидорину С.Е.

Директор школы



О.В. Дудина

С приказом ознакомлены:

	Сидорина С.Е.
	Архипова Э.М.
	Козулина Л.Н.
	Конева Е.А.
	Семина Ю.Н.
	Рябова И.В.
	Малышева Е.С.
	Ледяева О.Ю.