

Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение «Береславская средняя школа»
Калачевского муниципального района Волгоградской области

Приказ

03.02.2025г.

№ 18/1

Об организации питания воспитанников
МКОУ «Береславская СШ» в 2024-2025 учебном году

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников МКОУ «Береславская СШ», соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание детей в учреждении в соответствии с Положением об организации детского питания, примерным 10-дневным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора ОУ.

2. Назначить ответственными на 2024-2025 учебный год за организацию питания

- в дошкольных группах МКОУ «Береславская СШ» на заведующую хозяйством Кузину Л.Н.

- в структурном подразделении Детский сад п. Пархоменко – филиал МКОУ «Береславская СШ» на воспитателя Кобзарь И.Н.

- в структурном подразделении Детский сад п. Заря – филиал МКОУ «Береславская СШ» на воспитателя Кучерову О.А.

3. Ответственным за организацию питания воспитанников Кузиной Л.Н., Кобзарь И.Н., Кучеровой О.А. осуществлять:

- входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья;

- контроль на этапе хранения поступающего сырья;

- контроль за графиком закладки продуктов;

- контроль за графиком выдачи готовых блюд.

4. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

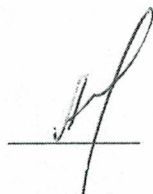
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

5. Возложить ответственность на поваров Песчанскую Т.М., Печерину Л.А., Нарбекову С.В. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Общий контроль за организацией питания и выполнением настоящего приказа возложить на старшего воспитателя Короткову С.Н.

Директор школы



Е.В.Агарков