

Приказ

от 09.01.2023г.

№ 2

Об организации питания воспитанников МКОУ СОШ №4 г.Михайловска

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска на 2023 год.

Приказываю:

1. Организовать в МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска питания воспитанников в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающие дошкольное образовательное учреждение с 10-ти часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением директора.

2. Всем работникам МКОУ СОШ № 4 г.Михайловска строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Письмом от 14 февраля 2020г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»

3. Утвердить примерное 10-дневное меню на 2023 год.

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.

5. Назначить ответственными за организацию питания и составление меню- требования Удачину Л.В.

5.1. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.

5.2. Анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой.

5.3. Осуществлять систематический контроль:

-за закладкой продуктов;

-за графиком выдачи готовых блюд;

-за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;

-за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН; за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

-за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;

-за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;

-за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-за ведение документации пищеблока (журнал бракера готовой продукции).

6. При расчете меню-требования Удачину Л.В. -учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом;

-учитывать стоимость дето-дня;

-возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;

-меню требование утверждать директором и ставить подписи кладовщика и одного из поваров, принимающих продукты из склада.

7. Назначить ответственным за своевременность подачи заявок поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, срок годности и ассортимент продуктов питания заведующего хозяйством Зубкову Л.Н., кладовщика Удачину Л.В.

-осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки;

-обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

-строго соблюдать требования СанПиН за хранение продуктов в условиях склада;

-вести необходимую документацию;

-производить выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предыдущего дня, указанного в меню;

