

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Дружбинская
средняя школа» Целинного района Алтайского края**

ПРИКАЗ

от 01.06.2022г.

№ 32

**Об организации питания воспитанников д/с «Ягодка»
в летний оздоровительный период.**

На основании Устава МБОУ «Дружбинская сш», Коллективного договора, Правил внутреннего трудового распорядка детского сада «Ягодка».

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственность за организацию питания в ДОУ в летний период возложить на бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на повара Терехову М.А.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить рабочего.
5. Кладовщику
- 5.1. Применять в работе «Примерные десятидневных меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения
- 5.2. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
- 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).
- 5.4. вести накопительную ведомость расхода продуктов.
- 5.5 вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
- 5.6. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
- 5.7. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
- 5.8. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
- 5.9. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
6. повару:

- 6.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
- 6.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
- 6.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
- 6.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
- 6.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
- 6.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
7. Младшим воспитателям групп:
 - 7.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 7.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 7.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 7.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
8. Воспитателям групп:
 - 8.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 8.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 8.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

Директор школы  Тикашова С.А.

С приказом ознакомлены

Маша	Шаборова К.А.
С	Жерехова М.А.
Ковалева	Ковалева И.И.
С	Зидерова Л.А.
С	Шаборова О.В.
С	Фромова Ю.Ю.
Маша	Мазова К.О.