

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САЛТЫНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА УРЮПИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
(МБОУ Салтынская СШ)
403108, Волгоградская область, Урюпинский район, хутор Салтынский,
улица Школьная, дом 1

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2025

№ 152/1

Об организации питания в дошкольной группе МБОУ Салтынской СШ в 2025-2026 учебном году

В соответствии с Постановлением администрации Урюпинского муниципального района от 27 октября 2023г. № 501 «Об утверждении муниципальной программы «Организация питания обучающихся и воспитанников в муниципальных общеобразовательных организациях Урюпинского муниципального района» на 2024-2026 годы», Постановлением администрации Урюпинского муниципального района от 13 июля 2023г. № 305 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Урюпинского муниципального района», в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в дошкольной группе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на повара Зорникова Л.А. (по согласованию) за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для 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. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Возложить ответственность на воспитателей за:

3.1. обеспечение приема пищи детьми;

3.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

3.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

3.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

4. Назначить ответственным за организацию питания в дошкольной группе Никулину Т.С.

5. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Л.В. Шумилина