

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №3 города
Азнакаево» Азнакаевского муниципального
района

423330, РТ, г.Азнакаево,
ул.Пушкина, 1
тел. 7-00-72,
S3.Azn@tatar.ru

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ

Азнакай муниципаль районы
муниципаль бюджет гомуми белем
учреждениесе “Азнакай шәһәре 3 нче
урта гомуми белем бирү мәктәбе”

423330, ТР, Азнакай шәһәре,
Пушкина ур. 1
тел. 7-00-72
S3.Azn@tatar.ru

Приказ

№ 151

01.09.2022г.

*Об организации питания воспитанников
в 2022-2023 учебном году*

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (*приложение 1*).
4. Утвердить график питания детей в группах (*приложение 2*).
5. Назначить ответственными:
 - 5.1. за организацию питания в учреждении заместителя директора по дошкольному образованию Шарипову Зилю Тагировну.
 - 5.2. за качественную организацию питания детей, ведение табеля посещаемости детей - старшую медицинскую сестру Галимуллинду Энже Рамилевну.
6. Определить для ответственного за питание, Галимуллинду Э.Р. следующие функциональные обязанности:
 - 6.1. систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции ;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
 - за ведением документации пищеблока.

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.3 При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом.
- изменения в меню вносить только с разрешения директора школы;

6.4. Представлять меню для утверждения до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.5. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных группах.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного директором школы, младших воспитателей групп:

7.1. Младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

7.2. Салиховой Илuze Габделхаевне, воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

7.3. Афзаловой А.Р., завхозу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, воды и тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- - своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания, строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;

8. Работникам пищеблока: поварам Хусаиновой А.А., Фахертдинова Г.И.:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Директор школы



Р.А. Исламов