

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма  
(МАОУ «Школа - сад № 10»)**

---

**ПРИКАЗ**

31.08.2023

№ 714

Об организации питания воспитанников  
необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька»  
МАОУ «Школа – сад № 10» в 2023 – 2024 учебном году

В соответствии с пунктом 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 года № 293-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19», Уставом МАОУ «Школа – сад № 10», Положением об организации питания воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа – сад № 10» города Когалыма и в целях исполнения требований действующего законодательства Российской Федерации в части организации питания детей дошкольного возраста, создания безопасных условий для организации питания воспитанников

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание воспитанников необособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька» МАОУ «Школа – сад № 10» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Назначить ответственными за организацию питания воспитанников МАОУ «Школа – сад № 10» работников, занимающих следующие должности: заведующий дошкольным отделением, заместитель заведующего, старший воспитатель, заведующий хозяйством, шеф-повар, повар, кладовщик, воспитатель, помощник воспитателя (в рамках полномочий, определяемых должностными инструкциями и другими локальными нормативными актами учреждения).

3. Сотрудникам, непосредственно участвующим в приготовлении и раздаче пищи (шеф-повар, повар, кладовщик, кухонный рабочий, помощник воспитателя), неукоснительно соблюдать все предписанные санитарно-эпидемиологические требования, в том числе использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

4. Шеф – повару:

4.1. при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты

соответствии с таблицей замены продуктов по белкам, жирам и углеводам;

4.2. изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения заведующего дошкольным отделением в соответствии с Методическими указаниями;

4.3. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

4.4. при составлении меню-требования учитывать следующее: нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу; проставлять количество позиций используемых продуктов;

4.5. предоставлять меню-требование для согласования заведующему дошкольным отделением накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

4.6. возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов текущего дня.

5. Шеф – повару и поварам:

5.1. работать только по утвержденному меню-требованию;

5.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.3. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку;

5.4. при приготовлении блюд строго соблюдать принцип «щадящего питания» (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение), из питания детей исключать жарку блюд и продукты с раздражающими свойствами;

5.5. готовые блюда реализовывать не позднее 2-х часов с момента изготовления;

5.6. при кулинарной обработке строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

5.7. не допускать предварительного замачивания овощей;

5.8. неукоснительно следовать утвержденному графику выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

5.9. не допускать присутствия посторонних лиц на пищеблоке.

6. Утвердить График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2023-2024 год согласно приложению №1 к настоящему приказу.

7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке, за ее хранение в течение 48 часов (не считая воскресенья) в специальном холодильнике при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$  на шеф-повара и поваров.

8. Возложить персональную ответственность за своевременность подачи заявки на продукты питания в соответствие с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов и в рамках заключенных договоров на поставку продуктов питания, за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количества, качество ассортимента получаемых с базы продуктов на кладовщика.

9. Кладовщику:

9.1. организовать работу в соответствии с требованиями по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов;

9.2. проводить входной контроль поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья с регистрацией в соответствующем журнале;

9.3. не допускать к приему в учреждение пищевых продуктов без сопроводительных документов и с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, порчи;

9.4. при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить

визуальную органолептическую оценку их доброкачественности;

9.5. выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

9.6. проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером каждые 10 дней текущего месяца;

9.7. при выявлении нарушений незамедлительно ставить в известность заведующего дошкольным отделением;

9.8. в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов поставщиком или других чрезвычайных ситуаций, для организации питания после нескольких праздничных дней и в других аналогичных случаях, в учреждении иметь и пополнять по мере использования запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.

10. Заведующему хозяйством:

10.1. содержать все технологическое и холодильное оборудование пищеблока в рабочем состоянии;

10.2. осуществлять строгий контроль проведения технического обслуживания оборудования пищеблока в соответствии с договором обслуживания.

11. Назначить ответственными за организацию питания детей в каждой возрастной группе воспитателей и помощников воспитателя.

12. Возложить функции контроля организации питания в группах на заместителя заведующего и старшего воспитателя.

13. Общий контроль организации питания воспитанников возложить на заведующего дошкольным отделением.

14. Признать утратившим силу приказ от 26.07.2022г. №593Об организации питания воспитанниковнеобособленного структурного подразделения дошкольного отделения «Акварелька»МАОУ «Школа – сад № 10».

15. Контроль исполненияданного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «Школа – сад № 10»



С.Г. Гришина

**График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы  
 на 2023-2024 год**

	<b>№ группы, название</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Второй завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
<b>Первые младшие группы с 1,5 до 3 лет</b>	№ 1 «Малышарики»	7:50	9:20	11:05	15:00	16:10
	№ 2 «Гномики»	7:53		11:10		16:13
	№ 3 «Ягодка»	7:56		11:15		16:16
<b>Вторые младшие группы с 3 до 4 лет</b>	№ 5 «Колобок»	8:03	9:25	11:20	15:05	16:19
	№ 4 «Светлячок»	8:06		11:25		16:21
	№ 7 «Сказка»	8:09		11:30		16:24
<b>Средние группы с 4 до 5 лет</b>	№ 6 «Теремок»	8:11	9:30	11:35	15:08	16:27
	№ 8 «Солнышко»	8:14		11:40		16:30
	№ 10 «Карамельки»	8:17		11:45		16:33
<b>Старшие группы с 5 до 6 лет</b>	№ 11 «Непоседы»	8:20	9:35	11:50	15:12	16:36
	№ 14 «Радуга»	8:23		11:55		16:39
	№ 16 «Почемучки»	8:26		12:00		16:41
<b>Подгот. к школе группы</b>	№ 13 «Затейники»	8:29	9:40	12:05	15:15	16:44
	№ 12 «Фантазеры»	8:32		12:10		16:47
	№ 15 «Акварелька»	8:35		12:15		16:50