

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МО «ВЫБОРГСКИЙ РАЙОН» ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гавриловская основная общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Гавриловская ООШ»)

Дошкольное отделение

**ПРИКАЗ**

02.09. 2022 г.

пос. Гаврилово

№ 121 -ОД

«Об организации питания детей воспитанников  
и назначении ответственных за организацию питания»

На основании требований Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10 дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,2 г. до 3-х лет с 12 часовым режимом функционирования» и «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, с 10,5 часовым режимом функционирования» утверждённым приказом директора № 90 от 25.08.2022 г.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора или заместителя директора МБОУ.

1.1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Григорьеву Т.А.

1.2. Медсестре Григорьевой Т.А. еженедельно оформлять данные по контролю, согласно утвержденных контрольных функций к приказу № 96 от 29.08.2022 г. «Об административном контроле», данные контроля отражать в прилагаемых формах.

1.3. Утвердить возрастные объёмы порций для детей (приложение № 1,2)

2. Ответственному за питание кладовщику Сосниной Н.С.:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

2.3. Представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, завхозу:

- 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов, несёт ответственность – кладовщик Соснина Н.С..
- 3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ и поставщика.
- 3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Григорьевой Т.А или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру или завхоза.

5. Повару Тороповой Н.А.. необходимо:

- 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

- **1 –ая младшая группа:**

- Охотникова Т.С.
- Козлова Д.А.

- **Разновозрастная группа общеразвивающей направленности:**

- Казинская Е.И.
- Петрухина Д.С.

- **Старшая группа компенсирующей направленности**

- Петрова А.Ю.
- Козина О.А.

- **Подготовительная группа компенсирующей направленности**

- Анисенко М.Г.
- Козина О.А.

7.1. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8.Общий контроль за организацией питания осуществляет старший воспитатель Безрукова Р.М.

9.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Григорьеву Т.А., кладовщика Соснину Н.С.

10. С приказом ознакомлены ответственные сотрудники учреждения; копия - на пищеблоке.



Тимошик И.И.Тимошик

С приказом ознакомлены:

Старший воспитатель – Безрукова Р.М. [Signature]

Мед.сестра – Григорьева Т.А. [Signature]

Кладовщик – Соснина Н.С. [Signature]

Повар – Торопова Н.А. [Signature]

Воспитатели: -

- Анисенко М.Г. [Signature]

- Казинская Е.И. [Signature]

- Козина О.А. [Signature]

- Козлова Д.А. [Signature]

- Петрова А.Ю. [Signature]

- Петрухина Д.С. [Signature]

- Охотникова Т.С. [Signature]

Младшие воспитатели:

-

- Новикова Т.В. [Signature]

- Курусканова М.В. [Signature]

- Скрышник Е.В. [Signature]

Разослано:

- книга приказов
- ст.воспитатель
- медсестра

Всего: 3 экземпляра



**Масса порций для детей в зависимости от возраста**

Блюдо	Масса порций (в граммах)	
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

к приказу № 121.-ОД от 02.09.2022г.

## Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
<b>Завтрак</b>		
Каша , овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко, и т.п.)	150-180	180-200
<b>Обед</b>		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, птицы, рыбы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
<b>Полдник</b>		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
- пшеничный	50-70	110
- ржаной	20-30	60