

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЯТИХАТСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ С.Н. БИРЮКОВА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ПЯТИХАТСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ С.Н. БИРЮКОВА»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 204-04

с. Пятихатка

**Об организации питания воспитанников
в структурном подразделении детский сад
МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова»
в 2025/2026 учебного года**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации питания воспитанников в МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова», осуществляющей образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников в возрасте от 2-х до 3-х и от 3-х до 7 лет в соответствии с основным десятидневным меню.
2. Утвердить **график приемов пищи** детей в 4 группах:

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа (разновозрастная) «Радуга»	8:32	10:30	12:00	15:30
Средняя группа «Колокольчик»	8:35	10:32	12:07	15:35
Старшая группа «Ромашка»	8:40	10:35	12:12	15:40
Подготовительная к школе группа «Солнышко»	8:45	10:50	12:15	15:45

- 2.1. Ознакомить помощников воспитателей с графиком приёма пищи воспитанников по группам.
3. Назначить **ответственным за питание** воспитанников заместителя директора Дмитриеву О.В.
 - 3.1. Заместителю директора Дмитриевой О.В. обеспечить размещение в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке) следующей информации:
 - ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - графиков приема пищи воспитанниками;
 - рекомендаций по организации здорового питания детей.

4. Назначить **ответственным за выдачу готовой пищевой продукции** с пищеблока повара Лопушанскую М.А.
5. Утвердить **график выдачи готовой пищевой продукции** с пищеблока:

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа (разновозрастная) «Радуга»	8:25	10:25	11:53	15:25
Средняя группа «Колокольчик»	8:30	10:27	12:00	15:30
Старшая группа «Ромашка»	8:35	10.30	12:05	15:35
Подготовительная к школе группа «Солнышко»	8:40	10:45	12:10	15:40

- 5.1. Ознакомить помощников воспитателей с графиком выдачи готовой пищи из пищеблока.
6. Ответственность **за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции** возложить на повара Лопушанскую М.А.
7. Повару Лопушанской М.А.:
 - 7.1. Осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
 - 7.2. Осуществлять отбор суточной пробы в плотно закрывающиеся специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
 - 7.3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г.;
 - 7.4. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции);
 - 7.5. Хранить суточные пробы не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
8. Назначить ответственным за составление основного десятидневного меню медицинскую сестру Арпиеву Д.Э.
9. Назначить ответственным за составление и отправку поставщикам предварительных заявок на поставку продуктов питания, прием, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, хранение и выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из продуктовой кладовой на пищеблок заведующего хозяйством Косареву Л.Н.
10. Назначить ответственным **за исправность технологического оборудования** на пищеблоке заведующего хозяйством Косареву Л.Н.
11. Заведующему хозяйством Косаревой Л.Н.:
 - 11.1. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - 11.2. Хранить документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции;
 - 11.3. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов с регистрацией в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
 - 11.4. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;

