

**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

№ 196-2/

с. Пятихатка

**Об организации питания воспитанников  
в МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова»  
структурное подразделение детский сад  
на 2025/2026 учебный год**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова» структурное подразделение -детский сад 4-х разовое питание в соответствии с Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-х-до 7 лет, с 10,5 часовым пребыванием.
  - 1.1. Изменение в рацион питания воспитанников вносить только с разрешением директора МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова».
2. Дмитриеву О.В. – заместителя директора назначить ответственным за организацию питания в детском саду.
  - 2.2. Дмитриевой О.В.:
    - составить и утвердить у директора график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осеннее-зимне-весенний и на летний период, помещать график рядом с окном выдачи пищи и на пищеблоке;
    - осуществлять систематический контроль организации питания;
    - отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах.
3. Арпиевой Д.Э. – медицинской сестре:
  - проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену:
  - контролировать ведение табеля;
  - журнала посещаемости детей в группах.
  - составлять меню-требование;

- при составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребёнка в соответствии с возрастом;
- подготавливать меню для информации по группам;
- вести подчёт выполнения норм основных продуктов ежемесячно.

#### 4. Поварам:

- принимать участие в составлении Меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-х лет, с 10,5 часовым пребыванием;
- обеспечивать полноту закладки продуктов в котёл и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
- соблюдать технологии приготовления блюд;
- отбор и хранение суточной пробы блюд;
- получать продукты у заведующей хозяйством, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованием;
- выдавать пищу на группы согласно графику.

#### 5. Заведующий хозяйством : Косарева Л.Н.:

- получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии декларации;
- контролировать условия их доставки в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- осуществлять учёт полученных продуктов в «Книге учёта прихода и расхода продуктов питания по кладовой»;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырьё;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

#### 6. Воспитателям – постоянно:

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей);
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приёма пищи, пользования столовыми приборами.

#### 7. Помощникам воспитателей:

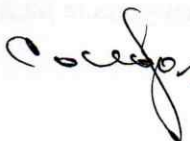
- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мытьё посуды.

8. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.

9. Назначить ответственного за информацию (приёме, отсутствие воспитанников) воспитателей всех возрастных групп.


10. Общее руководство организацией питания воспитанников в МБОУ «Пятихатская школа имени С.Н. Бирюкова» оставляю за собой.

Директор




О.Ю. Соловьёва

С приказом ознакомлены:



О.В. Дмитриева



М.А. Лопушанская

*Мерз* Л.Н. Косарева  
*Д.Э.* Д.Э. Арпиева  
*Л.С.* Л.С. Чегулова  
*С.А.* С.А. Тат  
*З.А.* З.А. Гафарова  
*Д.А.* Д.А. Селимова  
*А.С.* А.С. Радченко  
*Ю.В.* Ю.В. Суровцева  
*Ш.А.* Ш.А. Алимова  
*Э.А.* Э.А. Карахалил  
*А.А.* А.А. Спиридонова  
*Г.А.* Г.А. Кадилова  
*Л.С.* Л.С. Чегулова  
*И.Р.* И.Р. Вербицец