

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ г.о. НАЛЬЧИК»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРОГИМНАЗИЯ №66/1»

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА №113**

от 01 марта 2023 года

г.о. Нальчик

**«О назначении ответственного за организацию питания»**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2022 – 2023 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. На основании ст.38 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе и сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», назначить ответственного за организацию питания кладовщика Бербекову С.Х.

2. Ответственному за питание Бербековой С.Х.:

2.1. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2.2. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20.

2.3. Ежемесячно проводить сверку продуктов питания с бухгалтерией в соответствии с графиком.

2.4. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

**Кладовщику Бербековой С.Х.:**

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей (законных представителей) меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания белков, жиров и углеводов не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)  $\pm 15\%$ .

**Медсестре Бекуловой А.А.:**

- оформление и ведение медицинской документации;
- соблюдение сотрудниками МКОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров.

Срок выполнения: постоянно.

**3. Возложить ответственность на кладовщика Бербекову С.Х. за:**

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

**4. Возложить ответственность на шеф-повара Гетериеву М.Р. за:**

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления всех блюд, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с кладовщиком и медсестрой составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- соблюдения графика выдачи готовой продукции.
- за отбор и хранение суточной пробы готовой продукции  
(Суточная проба отбирается в объеме:  
порционные блюда - в полном объеме;  
холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.

4.1. Отбирать пробу прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

4.2. Посуда с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора.

4.3. Хранить пробу в течение не менее 48 часов при температуре  $+2 - +6$  С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.)

**5. В пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкцию по охране труда и ТБ;
- инструкцию по соблюдению санэпидрежима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо.
- суточную пробу за 2-е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

6. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

7. Возложить ответственность на учителей, воспитателей ГПД, воспитателей дошкольных групп и младших воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах и классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



**З.А. Сарахова**