



КУРЫТ ШІЭНЫГЪЭ ШРАГЪЭГЪУЭТ МУНИЦИПАЛЬНЭ БЮДЖЕТНЭ
ГУЭХУЩІАПІЭ «Гимназия № 6»

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ БЮДЖЕТ БИТЕУЛЮ БИЛИМ БЕРИУ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Гимназия № 6»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Гимназия № 6»

ПРИКАЗ

«22» августа 2025 г.

№ 235 / -ОД
15

г. Прохладный

Об организации питания в ДО №6, ДО №11, ДО №17 МБОУ «Гимназия №6

В целях обеспечения полноценного питания детей в 2025-2026 учебном году, согласно СанПиН 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», Постановления Главы местной администрации г. о. Прохладный № 1288 от 30.12. 2020 года «О внесении изменений в Порядок обеспечения питанием обучающихся и воспитанников дошкольных отделений общеобразовательных учреждений городского округа Прохладный КБР, утвержденный постановлением местной администрации г.о. Прохладный КБР от 03.09.2020 года №813», на основании примерного двухнедельного меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания детей 3-7 лет в дошкольных учреждениях (СанПиН 2.4.3648-20) с 12 часовым пребыванием г. Прохладного, согласованного с начальником ТОУ «Управление Роспотребнадзора по КБР в г. Прохладном», утверждённого директором МБОУ «Гимназия №6»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 в ДО №6, №11, №17 с 02.09.2025 г. **4-х разовое питание** (завтрак, 2-ой завтрак, обед, ужин), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

Ответственные Банцадзе Г.В., заведующий ДО №6,

Кравченко Н.А., заведующий ДО № 11 ,

Савинова Г.И., заведующий ДО №17

2. Составлять меню-требования с учётом возраста детей 2-7 лет.

Ответственные: Кошелева Е.И., кладовщик ДО№6,

Кондратенко Т.А., кладовщик ДОН №11,
Зуева М.В., кладовщик ДОН №17,

2.1. Возложить ответственность на:

- Кошелеву Е.И., кладовщика ДОН №6,
- Кондратенко Т.А., кладовщика ДОН №11,
- Зуеву М.В., кладовщика ДОН №17
- за выполнение примерного двухнедельного меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания детей;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд;
- за предоставление ежедневного меню на согласование заведующему ДО, утверждение директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- за ведение соответствующей (учетной и отчетной) документации по пищеблоку;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- 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;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- контроль своевременного и качественного приготовления пищи и её раздачи;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- за сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- за работу с поставщиками продуктов.

3. Возложить ответственность на:

- Кошелеву Е.И., кладовщика ДОН №6,
- Кондратенко Т.А., кладовщика ДОН №11,
- Зуеву М.В., кладовщика ДОН №17
- за ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

ДО №6

- Банцадзе Г.В., заведующего
- Кошелевой Е.И., кладовщика
- Шевелевой Е.М., медсестры

ДО №14

- Кравченко Н.А., заведующего
- Кондратенко Т.А., кладовщика

ДО №17

-Савиновой Г.И., заведующего

- Зуевой М.В., кладовщика

- Гончаровой Н.В., медсестры

4.1 возложить на **бракеражную комиссию** ответственность:

- за контроль и закладку продуктов питания;

- снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче

5. Возложить ответственность на:

- Решетникову Е.В., старшего повара ДО №6

- Вивчаренко С.Ю., старшего повара ДО №11

- Ващенко З.В., старшего повара ДО №17

- за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов,

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

6. Возложить ответственность на **младших воспитателей** всех дошкольных групп за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды

7. Возложить ответственность на **воспитателей** всех дошкольных групп за:

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

8. Контроль исполнения данного приказа возложить на Банцадзе Г.В., старшего воспитателя ДО №6, Кравченко Н.А., старшего воспитателя ДО № 11, Савинову Г.И., старшего методиста ДО №17.

Директор

О.Н. Киселева

С приказом ознакомлены:

Банцадзе Г.В.

Кошелева Е.И.

Шевелева Е.М.

Вивчаренко С.Ю.

Кравченко Н.А.

Кондратенко Т.А.

Гончарова Н.В.

Ващенко З.В.

Савинова Г.И.

Зуева М.В.

Решетникова Е.В.

