

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 10
имени Героя России Сергея Анатольевича Хихина
городского округа Чапаевск Самарской области
(наименование организации)

	Код
Форма по ОКУД	
по ОКПО	

Номер документа	Дата составления
ПРИКАЗ (распоряжение) 1 Б – ОД	09.01.2025

Об организации питания детей в СП «детский сад «Березка»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в СП, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в СП в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих СП с 12-часовым режимом функционирования, согласованным с Роспотребнадзором».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1.1249-03:

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

2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты

из кладовой, и методиста СП.

2.3. Представлять меню для утверждения методисту СП Тучиной А.А. накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приёма пищи:

- завтрак (по возрастной группе) – 8.00 – 8.35
- второй завтрак – 10.00
- обед – 11.45 – 12.45
- уплотненный полдник – 15.25 (15.35) – 15.40 (15.50).

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в СП – поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных продуктов на завхоза.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями СП и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым руководителем СП меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- (Faint handwritten notes, possibly bleed-through from the reverse side)*