



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с.п. ЧЕРНАЯ РЕЧКА УРВАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

361313, с.п. Черная Речка, ул. Ленина, 83

тел. 71-3-45

ПРИКАЗ

от «28» августа 2025 г.

№ 86\24 - ОД

«Об организации питания детей в 2025 -2026 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением нормы и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2025-2026 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 0 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего дошкольным блоком – Сибекову А.Б.
3. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня:
 - завтрак с 8.10 до 8.25 час; (по возрастным группам)
 - второй завтрак с 9.50 до 10.15 час; (по возрастным группам)
 - обед с 11.20 до 12.30 час; (по возрастным группам)
 - полдник с 16.00 до 16.10 час; (по возрастным группам)
4. Ответственному за питание составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.1. Представлять меню для утверждения заведующей дошкольного блока накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. Возраст и подбор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении-поварам, зав.хозу:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность зав.хоз. учреждения Абазова З.Х.
 - 5.3. Получение продуктов в кладовую производит зав.хоз. З.Х.Абазова материально ответственное лицо.

5.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовление пищи по закладке основных продуктов в котлы возложить ответственность на медсестру Афаунову М.А.

Запись о произведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Афаунову М.А.

7. Поварам, Карамизовой Т.Х., Варитловой Р.М., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей графику.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

-картотека технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд;

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несет воспитатель, младший воспитатель.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующую дошкольного блока Сибекову А.Б., медсестру Афаунову М.А., кладовщика Абазову З.Х.

Директор МКОУ СОШ с. п. Черная Речка  Шидова Ф.М./

С приказом ознакомлены:

А.Б. Сибекова/

М.А. Афаунова/

З.Х. Абазова/

Т.Х. Карамизова/

Р.М. Варитлова/