



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\25- ОД

«О режиме работы пищеблока»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» дошкольный блок с.п. Черная Речка (далее д/блок), организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд с соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, руководствуясь СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Уставом МКОУ СОШ с.п. Черная Речка д/блок

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в д/блоке в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 0 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, посещающих д/блок с 12 часовым режимом функционирования», утвержденным директором МКОУ СОШ.
2. Назначить ответственным за организацию питания в д/блоке Афаунову Марину Аниуаровну.
3. Ответственному за питание Афауновой М.А.:
 - 3.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка (либо в строке отсутствующего продукта);
- в конце меню-раскладки ставить подписи зав.хоза, одного из поваров, принимающих продукты от завхоза и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, зав.хозу:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов несет ответственность Абазова Зоя Хасановна.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями д/блока и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Карамизову Тамару Хусейновну, в ее отсутствие – на повара Варитлову Риту Михиловну.

6. Персоналу пищеблока:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).

6.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.

6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в журнале вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.

6.4. Ежедневно составлять суточную пробу готовых продуктов.

6.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

6.6. Отходы от пищевых продуктов (в т.ч. скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

6.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

6.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

6.9. Работникам пищеблока раздеваться в специально отведенном месте.

6.10. Своевременно проходить периодический профилактический медицинский осмотр.

6.11. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

9. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

10. Зав.хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером, ответственного за питание.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели (помощники воспитателя), работающие на данной группе.

12. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям (помощнику воспитателя) заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня:

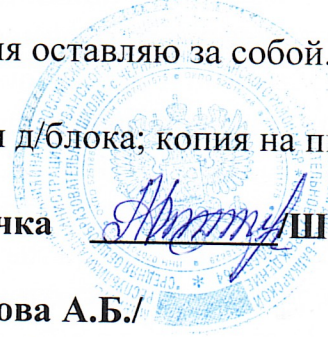
№	Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1	Вторая группа раннего возраста «А» № 1	8.10 – 9.00	9.50 – 10.00	11.20-12.30	16.00-16.30
2	Вторая группа раннего возраста «Б» № 2	8.10 – 9.00	9.50 – 10.00	11.25-12.30	16.05-16.35
3	Вторая младшая группа № 3	8.15 – 9.00	10.10 – 10.20	11.30-13.00	16.10-16.40
4	Средняя группа № 4	8.20 – 9.00	10.20 – 10.30	12.05-13.00	16.15-16.45
5	Подготовительная группа «А» № 5	8.25 – 9.00	9.50 – 10.00	12.30-13.00	16.10-16.40
6	Подготовительная группа «Б» № 6	8.25 – 9.00	10.15 – 10.25	12.30-13.00	16.10-16.40

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

№	Группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1	Вторая группа раннего возраста «А» № 1	8.10	9.50	11.20	16:00
2	Вторая группа раннего возраста «Б» № 2	8.10	9.50	11.25	16:05
3	Вторая младшая группа № 3	8.15	10.10	11:30	16:10
4	Средняя группа № 4	8.20	10.20	12.05	16:15
5	Подготовительная группа «А» № 5	8.25	9.50	12.30	16:10
6	Подготовительная группа «Б» № 6	8.25	10.15	12.30	16:10

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

С приказом ознакомлены все сотрудники д/блока; копия на пищеблоке.

Директор МКОУ СОШ с.п. Чёрная Речка  Шидова Ф.М.

Заведующая д/блока Сибикова А.Б.

С приказом ознакомлены: Афаунова М.А.

Абазова З.Х.

Карамизова Т.Х.

Варитлова Р.М.