

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД СЕЛА НУТЭПЭЛЬМЕН»**

П Р И К А З

от 27.08.2026 года

№ 118-од

с. Нутэпэльмен

Об организации питания детей

МБОУ «Начальная школа – детский сад с. Нутэпэльмен»

В соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (г.4, ст.34,37,41), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.4282-26, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026-2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования» и детей, посещающих школу в возрасте от 7 лет до 11 лет, утвержденным приказом МБОУ «Начальная школа – детский сад с.Нутэпэльмен» от 03.08.2026 № 101 «Об утверждении 10-дневного перспективного меню на 2026-2027 учебный год». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МБОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Тавунову А.Б. и повара Пархоменко О.А.
3. Ответственным за организацию питания, Тавуновой А.Б. Пархоменко О.А.:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи заведующего хозяйством, повара, принимающего продукты со склада.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару, заведующему хозяйством:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несут ответственность заведующий хозяйством и повар.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ и поставщика.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. Кухонному рабочему и повару:
 - поддерживать помещение пищеблока в должном санитарном состоянии;
 - проводить уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - обеспечить организацию питьевого режима для обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил и графиком кипячения воды;

- осуществлять ежедневный контроль за работой технологического оборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки;

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры Кожевниковой Н.А. или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале, которая хранится в медкабинете; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Кожевникову Н.А.

7. Повару Пархоменко О.А. необходимо:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

7.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы комиссии по питанию с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

9. Ответственность за организацию питания детей в группе детского сада несут воспитатели и младшие воспитатели:

Малахова С.А..

Ивашева Л.В.

Етынкеу Ю.В.

Ответственность за организацию питания школьников несёт учитель начальных классов и классный руководитель:

Болонкина З.А.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям, учителю начальных классов и классному руководителю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнением приказа возлагаю на заведующего хозяйством Тавунову А.Б. и повара Пархоменко О.А.

Директор МБОУ «Начальная школа
детский сад с.Нутэпэльмен»



С.А. Федоровская

