**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №27**

**с углубленным изучением предметов эстетической направленности»**

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

170028 город Тверь, ул. Орджоникидзе, 39

**ПРИКАЗ**

13.09.2023 № 417 - ОД

**Об организации питания в дошкольном отделении**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню­требованием и технологической картой, выполнения норм, режима хранения продуктов калорийности, а также в рамках осуществления в 2023-2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Соблюдать требования к организации питания детей, посещающих дошкольное отделение МБОУ СОШ №27**

1.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации услуги питания детей в ДО производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.

1.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам *(*СанПиН 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

1.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

1.5 Завоз продуктов и приготовление блюд осуществляет фирма поставщик услуг «Аутсорсинг» на основании муниципального контракта 2023г.

**2 . Организация питания на пищеблоке**

2.1 . При организации питания «Аутсорсинг» руководствуется примерным пятнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН .

2.2.  Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.3. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается зам. директора по УВР Бородиной И.В..

2.4.  Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, детей, посещающих ГКП, меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

-  среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-  объем блюд для этих групп;

-  нормы физиологических потребностей;

-  нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

-  выход готовых блюд;

-  нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-  данные о химическом составе блюд;

-  требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

-  сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2. 5.     Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке.

2.6.  Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заместителем директора по УВР Бородиной И.В., запрещается.

2.7.    При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ бракеражной комиссией составляется претензия к поставщику услуги «Аутсорсинг» с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заместителя директора по УВР и печатью. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.8.   Для обеспечения преемственности питания, родителей, педагоги информируют об ассортименте питания ребенка в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их веса.

2.9. Медицинский работник Гусева В.С. и представитель бракеражной комиссии ( Бородина И.В., Дмитриева Ю.А., Маркина Е.И.) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.10.Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

2.11.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**3. Организация питания детей в группах**

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

-   в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

-  в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.      Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МБОУ СОШ №27 Шиловановой Е.В..

3.3.  Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4.  Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть маску, перчатки, специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-  проветрить помещение;

-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5.    С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка

3.6.  Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7.  Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

-    во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

-  разливают III блюдо;

-  в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

-  подается первое блюдо;

-  дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

-  по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

-  дети приступают к приему первого блюда;

-  по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

-  подается второе блюдо;

-  прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8.   В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года директор МБОУ СОШ №27 Шилованова Е.В. издает приказ об утверждении бракеражной комиссии , определяющей ее функциональные обязанности.

4.2.  Ежедневно зам. директора по УВР Бородина И.В. отмечает присутствующих детей на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 9.30 до 10.00 утра, подают педагоги по каждой группе.

4.3 Зам.директора по УВР Бородина И.В. подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному в поставщике услуг «Аутсорсинг» Борисовой Н.Н. , который оформляет заявку.

4.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБОУ СОШ №27 Яценко Н.И. на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Директор МБОУ СОШ №27 Е.В. Шилованова

С приказом ознакомлены:

Михайлова О.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Иванова Н.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Боряева Ю.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гордеева В.К. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Иванова Ю.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Захарова Т.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Трусова М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дмитриева Ю.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бережнова Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Лаврентьева Т.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Генесева М.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Семенова А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Анохина Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Смирнова Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Косенкова Д.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Станчева М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ринкен С.Ю. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абакумова Т.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Костенко К.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Суслова Л. В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Левашова М.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мормылёва А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Морозова И. Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Степанова Н.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кукушкина Л.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шальнева О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Землина В.Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бойкова А.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пещерина Т.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Жолобова К.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Конова Л.Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Маркова Е.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Любящева А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ревецкая Е.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Яценко Н.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пещерина Т.Н\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сазонова Н.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Опекаловская М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Даньшина С.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Крылова Л.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мамыкина Л.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Политова С.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Жгунова О.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Байдашева И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МурашоваА.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЛемешкоН.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Валькина О.Л. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Каплина О.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мясникова Ю.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гусева В.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Борисова Н.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_