



Управление образования администрации  
города Югорска

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 6»

(МБОУ «СОШ № 6»)

ПРИКАЗ

От « 31 » 08.2022г.

№ 701

**Об организации питания  
в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»  
в 2022-2023 учебном году**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с перспективным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу, приказа директора школы от 01.03.2021г № 207 «О внесении изменений в приказ об организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню № 20-ДС/3590-20/86 для питания детей с 1 года до 3 лет», «Примерным 20-ти дневным меню № 20-ДС/3590-20/85 для питания детей с 3 до 7 лет», посещающих МБОУ «СОШ № 6» дошкольные группы с 12-ти часовым режимом функционирования, утверждённым приказом директора школы от 01.03.2021 г. № 207.
2. Организовать питание воспитанника в соответствии с «Примерным 20-ти дневным меню № 20-ДС-БМ/3590-20/108 для питания детей с аллергией на молочный белок с 3 до 7 лет», утверждённым приказом директора школы от 01.03.2021 г. № 207.
3. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Положением по организации питания обучающихся в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6», утверждённым приказом директора школы от 01.03.2021 г. № 207.
4. Утвердить график выдачи пищи в группы (Приложение 1).
5. Утвердить график приёма пищи (приложение 2).
6. Утвердить график закладки продуктов (Приложение 3).
7. Утвердить график мытья кухонной посуды (приложение 4).
8. Утвердить график проведения генеральной уборки на пищеблоке (приложение 5).
9. Утвердить график влажных уборок на пищеблоке (приложение 6).
10. Утвердить график смены питьевого режима в группах (приложение 7).
11. Утвердить циклограмму деятельности поваров (приложение 8).
12. Утвердить циклограмму деятельности кухонных рабочих (приложение 9).
13. Утвердить график контроля организации питания родительской общественностью в 2022-2023 учебном году (приложение 10).
14. Общий контроль за организацию питания возложить на старшего повара Губайдуллину Н.В.
15. Возложить ответственность и контроль за организацию питания на медицинский персонал БУ ХМАО-Югры «Югорская городская больница» закрепленный за МБОУ «СОШ № 6» дошкольные группы. Медицинским работникам, ответственным за контроль и организацию питания в МБОУ «СОШ № 6» дошкольные группы:

15.1. Осуществлять ежедневный контроль за организацию питания в МБОУ «СОШ №6» дошкольные группы с предоставлением результатов на административном совещании при заместителе директора по дошкольному образованию еженедельно. При выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических норм сообщать заместителю директора по дошкольному образованию немедленно в письменном или устном виде.

16. Бухгалтеру предоставлять меню для утверждения заместителю директора по дошкольному образованию накануне предшествующего дня, указанного в меню до 14.30. При отсутствии заместителя директора по дошкольному образованию, меню утверждает старший воспитатель.

17. Старшему повару, поварам смены, кладовщику, отвечающим за организацию питания в учреждении, работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

18. Кладовщику:

18.1. Повысить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества и качества и ассортимент полученных продуктов. Обязательно наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные и др.).

18.2. Своевременно оформлять акты на некачественные продукты, на недостачу и другие несоответствия с представителями поставщиков. Об имеющихся фактах разногласий ставить в известность заместителя директора по дошкольному образованию, при отсутствии старшего воспитателя.

18.3. Производить выдачу продуктов старшему повару в соответствии с утверждённым меню с 14:00 до 15:00 часов предшествующего дня, указанного в меню. После выдачи продуктов, меню-заказ подписывать кладовщиком и старшим поварам. При отсутствии старшего повара приём продуктов осуществлять повару 1 смены следующего дня.

18.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30.

18.5. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

19. Старшему повару:

19.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню и предоставить для обчёта бухгалтеру до 13.00 часов.

19.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

-меню-заказ предоставлять без исправлений, при исправлении использовать бухгалтерскую методику;

- ставить подпись на меню-заказе с расшифровкой.

19.3. Осуществлять общий контроль за организацию приготовления пищи, строгое соблюдение технологии приготовления блюд, закладку продуктов.

19.4. Назначить ответственным за ведением и наличием необходимой документации пищеблока, за наличие медицинской аптечки, суточной пробы за двое суток, вымеренную посуду с указанием объёма блюд. При отсутствии старшего повара ответственность несет повар смены.

19.5. Возложить ответственность за соблюдение санитарных правил, охраны труда, техники безопасности, правил внутреннего трудового распорядка работниками пищеблока.

20. Контроль за организацию питания, приготовление пищи, осуществлять ежемесячно в каждой возрастной группе, привлекая родительскую общественность, воспитателей. Ответственность за организацию контроля возложить на старшего воспитателя Минхазетинову О.Р. После контроля составлять акт (приложение 8), который подписывается всеми участниками.

21. Работникам пищеблока, младшим воспитателям:

- запретить находиться без специальной одежды, головного убора, носить ювелирные изделия на руках;

-использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами (смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению), а также перчаток при организации работы по приготовлению и раздаче пищи.

22. При организации питания мытьё посуды ручным способом должно осуществляться с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Руководствоваться в своей работе СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



График выдачи пищи 2022-2023 учебный год

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Первые младшие группы (1,5-3года)	07.50 – 07.55	09.40	11.15 – 11.25	14.00	16.50 – 16.55
Вторые младшие группы (3-4года)	07.55 – 08.00	10.05	11.45 – 11.50	14.10	16.55 – 17.05
Средние группы (4-5лет)	08.10 – 08.15	10.10	11.50 – 12.00	14.15	17.05 – 17.10
Старшие группы (5-6лет)	08.15 – 08.20	10.15	12.00 – 12.10	15.05	17.10 – 17.15
Подготовительные группы (6-7лет)	08.20 – 08.25	10.20	12.10 – 12.20	15.10	17.15 – 17.25

График приема пищи 2022-2023 учебный год

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Первые младшие группы (1,5-3года)	08.20	09.50	11.30	15.30	17.10
Вторые младшие группы (3-4года)	08.20	10.20	12.05	15.30	17.15
Средние группы (4-5лет)	08.30	10.30	12.10	15.30	17.20
Старшие группы (5-6лет)	08.30	10.30	12.15	15.30	17.30
Подготовительные группы (6-7лет)	08.30	10.30	12.20	15.30	17.30

График закладки продуктов на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Время закладки	Продукты	Исполнитель
Завтрак			
1.	5:30	Молочные блюда	Повар первой смены
2.	6:50	третье блюдо, сахар	Повар первой смены
3.	7:10	Масло в кашу	Повар первой смены
4.	7:30	Снятие пробы	Медицинский работник
5.	7:35	Закладка суточной пробы	Повар первой смены
Обед			
1.	6:00	Мясо в бульон	Повар второй смены
2.	7:00	Мясные блюда	Повар второй смены
3.	9:00	Сахар в компот	Повар первой смены
4.	9:00	Гарнир (крупа, макароны и т.п.)	Повар третьей смены
5.	9:30	Фрукты в компот	Повар первой смены
6.	9:30	Салаты	Повар первой смены
7.	9:50	Первое блюдо	Повар первой смены

8.	10:50	Снятие пробы	Медицинский работник
9.	10:55	Закладка суточной пробы	Каждый повар свое блюдо
Полдник			
1.	13:00	Третье блюдо	Повар третьей смены
2.	14:40	Снятие пробы	Медицинский работник
3.	14:45	Закладка суточной пробы	Повар третьей смены
Ужин			
1.	14:00	Второе блюдо	Повар четвертой смены
2.	14:30	Третье блюдо	Повар третьей смены
3.	15:00	Сахар в третье блюдо	Повар третьей смены
4.	15:30	Масло во второе блюдо	Повар четвертой смены
5.	15:50	Снятие пробы	Медицинский работник
6.	16:00	Закладка суточной пробы	Повар четвертой смены

Приложение 4  
К приказу от 31.08.2022 № 700

#### График мытья кухонной посуды на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Время	Наименование посуды	Исполнитель
1.	09:00	«Готовая продукция»	Кухонный рабочий 1 смены
2.	10:30	«Сырое мясо»	Кухонный рабочий 1 смены
3.	11:00	«Готовая продукция»	Кухонный рабочий 2,3 смены
4.	11:30	«Овощи сырые»	Кухонный рабочий 2,3 смены
5.	12:20	«Готовая продукция»	Кухонный рабочий 2,3 смены
6.	13:30	«Овощи сырые»	Кухонный рабочий 3 смены
7.	14:00	«Сырое мясо»	Кухонный рабочий 3 смены
8.	15:20	«Готовая продукция»	Кухонный рабочий 3 смены
9.	16:30	«Готовая продукция»	Кухонный рабочий 3 смены

Приложение 5  
К приказу от 31.08.2022 № 700

#### График проведения генеральной уборки на пищеблоке на 2022-2023 учебный год еженедельно

№ п/п	Время	Помещение	Исполнитель
1.	Понедельник	Коридор, комната для пищевых отходов, комната для уборочного инвентаря, склад сыпучих продуктов.	Кухонный рабочий второй смены
2.	Вторник	Мясорыбный цех, мойка	Кухонный рабочий второй смены
3.	Среда	Мучной цех, овощной цех, овощной склад	Кухонный рабочий второй смены
4.	Четверг	Комната персонала склад для скоропортящихся продуктов	Кухонный рабочий второй смены
5.	Пятница	Цех горячей продукции, раздаточная	Кухонный рабочий второй смены

#### График проведения мытья стен на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Время	Помещение	Исполнитель
1.	Понедельник	Коридор, комната для пищевых отходов, комната для уборочного инвентаря, склад сыпучих	Кухонный рабочий второй смены

		продуктов.	
2.	Вторник	Мясорыбный цех, мойка	Кухонный рабочий второй смены
3.	Среда	Мучной цех, овощной цех, овощной склад	Кухонный рабочий второй смены
4.	Четверг	Комната персонала склад для скоропортящихся продуктов	Кухонный рабочий второй смены
5.	Пятница	Цех горячей продукции, раздаточная	Кухонный рабочий второй смены

Приложение 6  
К приказу от 31.08.2022 № 700

### График влажных уборок на пищеблоке

Время	Объект
08.00	обработка всех дверных ручек, выключателей
08.30	обработка санузла
09.00	обработка всех поверхностей в овощном цехе
10.00	обработка всех дверных ручек, выключателей
10.30	обработка всех поверхностей в мясном цехе (курица)
12.00	обработка всех дверных ручек, выключателей
13.30	обработка всех поверхностей в складских помещениях
14.00	обработка всех дверных ручек, выключателей
15.30	обработка всех поверхностей в горячем цехе
16.00	обработка всех дверных ручек, выключателей
17.00	обработка всех поверхностей в мучном цехе
17.30	обработка всех полов

Приложение 7  
К приказу от 31.08.2022 № 700

### График смены питьевого режима в группах

07.00, 10.00, 13.00, 16.00

Приложение 8  
К приказу от 31.08.2022 № 700

### Циклограмма работы поваров МБОУ «СОШ №6» на 2022-2023 учебный год.

Повар 1 смены 05.30-13.30		Повар 2 смены 06.00-14.00		Повар 3 смены 10.00-17.45		Повар 4 смены 10.30-18.00	
05.30 07.45	Готовит завтрак, третье блюдо, нарезка хлеба, салат	06.00 07.45	Мясо в бульон, обработка мяса	10.00 12.00	Второе блюдо, нарезка хлеба, салат	10.30 12.00	Тесто, обработка молочной продукции
		07.45 08.30	Выдача пищи по графику	12.00 12.30	Выдача пищи на обед	12.00 12.30	Выдача пищи на обед
07.45 08.20	Выдача пищи по графику	08.30 08.45	Обработка мяса	12.30 13.00	Разделка теста	12.30 13.00	Разделка теста
8.20 8.45	Обработка столов	08.45 09.00	Технологически й перерыв	13.00 13.30	Обед	13.00 13.30	обед
08.45 09.00	Технологический перерыв	09.00 10.45	Готовит мясное или рыбное блюдо	13.30 15.30	Готовит полдник, ужин, выпечка	13.30 16.20	Полдник, ужин
09.00 12.00	Готовит обед, 1блюдо, начинка для	10.45 11.00	Технологически й перерыв	15.30 15.45	Технологически й перерыв	13.30 15.30	выпечка

	теста						
	Сок на 10.00 ч	11.00 12.00	Готовит мясное или рыбное блюдо	16.45 17.45	Выдача пищи по графику	15.30 15.45	Технологический перерыв
	Нарезка хлеба	12.00 12.30	Выдача пищи, разделка теста			16.20 17.20	Выдача пищи по графику
	Обработка мясного блюда	12.30 13.00	Уборка столов, разделка теста			17.20 18.00	Уборка столов
10.45 11.00	Технологический перерыв	13.00 13.30	Обед				
12.00 12.30	Выдача пищи	13.00 14.00	Готовит полдник и ужин				
12.30 13.00	Уборка столов, разделка теста						
13.00 13.30	Обед						
13.00 14.00	Готовит полдник, ужин						

Приложение 9  
К приказу от 31.08.2022 № 760

**Циклограмма кухонных рабочих МДОУ «СОШ № 6» на 2022-2023 учебный год.**

1 смена 07.00-14.30		2 смена 08.00-15.30		3 смена 10.30-18.00	
07.00-08.45	Чистка и обработка овощей, шинковка	08.00-08.20	Сбор мусора Уборка туалета	10.30-11.00	Мытье полов коридора
08.45-09.00	Технологический перерыв	08.20-08.45	Уборка овощного цеха	11.00-11.30	Переборка овощей
				11.30-13.00	Уборка складских помещений
09.00-10.45	Мытье посуды	08.45-09.00	Технологический перерыв	13.00-13.30	Обед
10.45-11.00	Технологический перерыв	09.00-09.30	Протирание подоконников, чистка раковин, мытье мусорных бачков (цеха)	13.30-14.15	Нарезка овощей (ужин)
11.00-13.00	Мытье посуды	09.30-10.15	Генеральная уборка (по графику первая неделя месяца) Мытье стен	14.15-14.30	Технологический перерыв
13.00-13.30	Обед	10.15-10.45	Уборка горячего цеха	14.30-15.15	Мытье овощей
13.30-14.00	Получение продуктов	10.45-11.00	Технологический перерыв	15.15-15.30	Обработка ветоши
14.00-14.30	Обработка тетрапаков	11.00-11.30	Уборка мясного цеха	15.30-16.30	Мытье посуды
		11.30-13.00	Генеральная уборка (по графику первая неделя месяца) Мытье стен	16.30-17.15	Мытье полов
		13.00-13.30	Обед	17.00-18.00	Мытье, посуды, ванн. Приготовление мыльно-сод.раств.
		13.30-	Уборка мучного цеха		

		14.15			
		14.15-14.45	Мытье овощей		
		14.45-15.15	Уборка овощного цеха		
		15.15-15.30	Нарезка мыла для м.р.		

Приложение 10  
К приказу от 31.08.2022 № 700

График контроля организации питания на пищеблоке, в группах  
представителями общественной комиссией  
на 2022-2023 учебный год

Месяц	Группа	Прием пищи	Ответственные	
Сентябрь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Октябрь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Ноябрь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Декабрь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Январь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Февраль	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Март	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Апрель	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Май	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Июнь	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Июль	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля
Август	Все группы	Завтрак, 2-й завтрак обед, полдник, ужин	Воспитатели групп	Акты контроля