Управление образования администрации
Плесецкого муниципального округа Архангельской области
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Североонежская средняя школа»
(МБОУ «Североонежская школа»)

ПРИКАЗ

31 августа 2026г. № 681 ОД

п. Североонежск

Об организации сбалансированного рационального питания воспитанников филиала ДО «Ёлочка» на 2026-2027 учебный год

В соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.4282 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», в целях обеспечения физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, профилактики инфекционных заболеваний и отравлений

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет на 2026-2027 учебный год (Приложение 1 - осенне-зимний период, Приложение 2 - весенне-летний период).
2. Бракеражной комиссии усилить контроль за организацией питания детей, соблюдением санитарных норм и правил, а также за санитарным состоянием производственных помещений пищеблока.
3. Заведующему складом Шокиной Галине Валентиновне:
   - обеспечивать своевременный заказ необходимых продуктов питания строго в соответствии с утвержденным цикличным меню;
   - осуществлять строгий входной контроль доставляемых продуктов по показателям точности веса, количества, качества и ассортимента; приемку продукции производить исключительно при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность (декларации о соответствии или ветеринарные свидетельства);
   - исключить допуск к реализации пищевой продукции без маркировки, с истекшими сроками годности или признаками недоброкачественности.
4. Поварам обеспечить приготовление блюд строго в соответствии с технологическими картами и утвержденным меню-требованием на каждый день.
5. Педагогическим работникам усилить контроль за сервировкой столов в группах согласно возрастным нормам, а также за соблюдением воспитанниками культуры поведения за столом во время приема пищи.
6. Младшим воспитателям обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических требований при уборке обеденных столов, мытье посуды и обработке ветоши, контролировать маркировку кухонного инвентаря.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по дошкольному образованию Румянцеву Анну Николаевну.

Директор О.Е. Кулакова