

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Кировский муниципального района Красноармейский Самарской области

ПРИКАЗ

от 31.08.2022 г.

№ 52/11 од

Об организации питания детей  
в Колыбеловском филиале ГБОУ СОШ пос. Кировский

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в образовательной организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в образовательной организации в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательную организацию с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным директором школы. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения старшего воспитателя.
- 1.2. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2022-2023 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Ускову С.В. в соответствии с функциональными обязанностями и Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Ответственному за питание завхозу Усковой С.В:
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, согласно количеству детей на текущие сутки.
  - 3.2. При составлении меню-требования 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 кладовщика, повара, принимающих продукты со склада и завхоза.
  - 3.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.4. Бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню, в случае отклонения от меню указывать причины.
  - 3.5. Подсчет калорийности в накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - 3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов;
  - 3.7. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.
  - 3.8. Соблюдать срок хранения контрольного блюда - 48 часов.
  - 3.9. Контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале;
  - 3.10. Контроль состояния здоровья работников связанных с приготовлением и раздачей пищи, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;



- 3.11. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых;
- 3.12. Соблюдать санитарные правила хранения продуктов;
- 3.13. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет завхоз, по совмещению кладовщик Усова С.В.;
- 3.14. Выдавать продукты со склада в пищеблок согласно меню-требованию на следующий день после приготовления полдника после 15-00 ч.
- 3.15. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 3.16. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 3.17. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика.
- 3.18. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 3.19. Контролировать санитарное состояние пищеблока.
- 3.20. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
- 3.21. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику;
- 3.22. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группу;
- 3.23. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы воспитателем с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 3.24. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
4. Ответственность за организацию питания детей в группе несет воспитатель:
  - в разновозрастной группе - Егорова О.А.
- 4.1. Во время приема пищи детьми воспитателю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
5. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак с 8.30 до 9.00 час;
  - обед с 12.00 до 13.00 час;
  - уплотненный полдник с 15.30 до 16.00.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

№	Возрастные группы	Завтрак	2 завтрак	Обед	Уплотненный полдник
I	Разновозрастная	08.25	10.00	11.50	15.25

7. Утвердить график смены кипяченой воды с пищеблока в группу:

1	7.00 – 10.00
2	10.00 – 13.00
3	13.00 – 16.00
4	16.00 – 19.00

8. Общий контроль за организацией питания возлагаю на старшего воспитателя Смороднову И.В.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшего воспитателя Смороднову И.В.

Директор школы



О.В. Рыженкова

С приказом ознакомлены:

1	Усова С.В.	31.08.2022	
2	Егорова О.А.	31.08.2022	
3	Смороднова И.В.	31.08.2022	