

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

ПРИКАЗ

от 31.08.2023 г.

№ 46/13- од

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

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", положением об организации питания воспитанников, 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 2023-2024 учебном году.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в образовательной организации в соответствии с 10 дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольную образовательную организацию с 12-ти часовым режимом пребывания, утверждённым директором школы. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения старшего воспитателя.  
Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2023-2024 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхозов Ускову С.В., Давыдову И.Ю. 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. Завхозам Усковой С.В, Давыдовой И.Ю.:
  - 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., Давыдова И.Ю.;
- 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.
- 3.11. Контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.19. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
- 3.20. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику;
- 3.21. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группу;
- 3.22. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы воспитателями с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 3.23. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
4. Возложить ответственность на повара Третьякову С.В.
  - 4.1. за санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - 4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.3. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
  - 4.4. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику;
  - 4.5. Соблюдать норму температурного режима выдачи готовых блюд;
  - 4.6. Ежедневно отбирать суточную пробу готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая выходных дней) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
  - 4.7. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
  - 4.8. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;
  - 4.9. Получать продукты питания по меню на следующие сутки по окончании и приготовления полдника после 15-00 часов;
  - 4.10. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой диетической или старшим воспитателем с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
5. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатели:
  - в Колыбеловском филиале ГБОУ СОШ пос. Кировский - Егорова О.А;
  - в Павловском филиале ГБОУ СОШ пос. Кировский - Чибизова Н.В.

5.1. Во время приема пищи детьми воспитателю, помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

6. 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.

7. 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

8. 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

9. Воспитателям и помощникам воспитателя:

- 9.1. строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - 9.2. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
  - 9.3. раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
  - 9.4. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
  - 9.5. своевременно раздавать детям второе блюдо;
  - 9.6. соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
  - 9.7. использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
  - 9.8. вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
  - 9.9. не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - 9.10. получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - 9.11. при приеме пищи использовать отдельную посуду; соблюдать питьевой режим в группах;
10. Общий контроль за организацией питания возлагаю на старшего воспитателя Смороднову И.В.
11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшего воспитателя Смороднову И.В.

Директор школы

О.В. Рыженкова

С приказом ознакомлены:

1	Ускова С.В.	31.08.23	
2	Егорова О.А.	31.08.23	
3	Смороднова И.В.	31.08.23	
4	Давыдова И.Ю.	31.08.23	
5	Чибизова Н.В.	31.08.23	
6	Третьякова С.В.	31.08.23	



Handwritten signatures in blue ink, including the name 'Смороднова' and other illegible names.