

ПРИКАЗ

от 31.08.2021 г.

№ 71/15Од

Об организации питания детей  
СП ГБОУ СОШ пос. Кировский детский сад «Колобок»

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 2021-2022 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 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным директором школы. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения старшего воспитателя.
  - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2021-2022 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Логину С.Ю., завхоза Хухореву Л.С. 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 Логиной С.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. Вести журнал бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню, в случае отклонения от меню указывать причины.
  - 3.5. Вести подсчет калорийности в накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
  - 3.6. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день.  
Соблюдать срок хранения контрольного блюда - 48 часов.
  - 3.7. Вести контроль состояния здоровья работников связанных с приготовлением и раздачей пищи, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.
  - 3.8. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
4. Ответственному завхозу по совмещению кладовщик Хухоревой Л.С.:
  - 4.1. Отвечает за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада;
  - 4.2. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов;
  - 4.3. Контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале;
  - 4.4. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых;
  - 4.5. Соблюдать санитарные правила хранения продуктов;
  - 4.6. Выдавать продукты со склада в пищеблок согласно меню-требованию на следующий день после приготовления полдника после 15-00 ч.
  - 4.7. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 4.8. Выполнять требования к ведению документации на складе.
  - 4.9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который



подписывается представителями ДОО и поставщика.

- 4.10. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
5. Возложить ответственность на повара Бамбурову В.Я.
  - 5.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока;
  - 5.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
  - 5.3. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
  - 5.4. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику;
  - 5.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;
  - 5.6. Получать продукты питания по меню на следующие сутки по окончании и приготовления полдника после 15-00 часов;
  - 5.7. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой диетической или старшим воспитателем с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
  - 5.8. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
6. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:
  - в 1 младшей группе – Кирсанова Е.А., Попрыжко Е.Ю.
  - в разновозрастной группе №2 - Жидкова Е.М., Максимова Л.И.
  - в разновозрастной группе №1 - Болотова А.С., Разживина Т.Н.
- 6.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
7. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак с 8.30 до 9.00 час; (по возрастным группам)
  - обед с 12.00 до 13.00 час (по возрастным группам);
  - уплотненный полдник с 15.30 до 16.00; (по возрастным группам).
8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

№	Возрастные группы	Завтрак	Пзавтрак	Обед	Уплотненный полдник
I	1 младшая	08.15	09.54	11.45	15.10
II	Разновозрастная №1	08.16	09.55	11.56	15.11
III	Разновозрастная №2	08.17	09.56	12.00	15.12

9. Утвердить график смены кипяченой воды с пищеблока в группы:

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

10. Общий контроль за организацию 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	Логина С.Ю.	31.08.2021	
2	Хухорева Л.С.	31.08.2021	
3	Бамбуrowa В.Я.	31.08.2021	
4	Болотова А.С.	31.08.2021	
5	Жидкова Е.М.	31.08.2021	
6	Кирсанова Е.А.	31.08.2021	
7	Разживина Т.Н.	31.08.2021	
8	Максимова Л.И.	31.08.2021	
9	Попрыжко Е.Ю.	31.08.2021	
10	Смороднова И.В.	31.08.2021	