

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 22
города Сызрани городского округа Сызрань
Самарской области**

ПРИКАЗ

№ 150.2/ОД

от 30.08.2021г.

«Об организации питания в СП «Детский сад»

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в СП «Детский сад» ГБОУ СОШ № 22 г. Сызрани, строгого выполнения и соблюдения СанПиН 2,4.1.3049-13, технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а. так же в рамках осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с Примерным 10-дневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
2. Ежедневно составлять меню-требование, с указанием выхода блюд для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет на основании утвержденного Примерного меню.
3. Создать бракеражную комиссию в составе 4 человек:
Нестерова Н.П. – руководитель СП «Детский сад»
Яхиена Н.К. – старшая медсестра СП «Детский сад»
Авдошиной Л.О. – старшего воспитателя СП «Детский сад»
Надыршина Ю.А. - председатель профсоюзного комитета
4. Кладовщикам Дурмановой С.У., Кожевниковой О.А. осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документацию, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
5. Производить получение продуктов в кладовую только кладовщикам Дурмановой С.У., Кожевниковой О.А.. Выдачу продуктов питания производить в соответствии с утвержденным директором ГБОУ СОШ № 22 г. Сызрани меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня.
6. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент получаемых продуктов, а так же наличие сопроводительных документов на кладовщиков Дурмановой С.У., Кожевниковой О.А.
7. Кладовщикам Дурмановой С.У., Кожевниковой О.А. ежемесячно производить выверку продуктов питания с главным бухгалтером Трупановой Н.С., бухгалтером Курдовой О.В..
8. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача, отсутствие сопроводительных документов оформлять актом, который подписывается представителем СП «Детский сад» (медсестра, повар) и поставщиком в лице экспедитора.
9. Вносить изменения в рацион питания детей только с разрешения руководителя СП «Детский сад».
10. Старшей медсестре Яхиене Н.К. своевременно заполнять журналы сырой и готовой продукции, накопительную ведомость, меню-раскладку в соответствии с 10-дневным сезонным меню; вести ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
11. Старшей медсестре Яхиене Н.К., осуществлять контроль правильной кулинарной обработки; выходов блюд и вкусовых качеств пищи и ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственного перед раздачей и записи в журнале «Учета витаминизации»; ежемесячной подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
12. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

13. Старшей медсестре Яхиене Н.К. проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

14. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы, на каждого ребенка проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии в бланке меню наименования продукта дописывать его в конце списка;
- ставить в конце меню подписи старшей медсестры, кладовщика, повара;
- предоставлять меню для утверждения руководителю СП накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- оформлять возврат и добор продуктов меню не позднее 9.00 часов.

15. Сотрудникам пищеблока поварам и кладовщику работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

16. Поварам Кузьминой С.В., Салеховой Э.Р., Алмаевой С.В.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- производить закладку необходимых продуктов по утвержденному графику;
- соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2- часов);
- выдавать готовую пищу только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Первое, второе, третье блюдо отпускаются в ведрах и кастрюлях в общей промаркированной посуде на каждого ребенка по группам;
- при раздаче ставить контрольные блюда;
- закладку продуктов в котел производить в присутствии старшей медсестры и члена бракеражной комиссии.

17. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке, за хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике на поваров Кузьмину С.В., Салехову Э.Р.

18. Возложить ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке на поваров Кузьмину С.В., Салехову Э.Р., Алмаевой С.В.

19. Работникам пищеблока запрещается:

- раздеваться на пищеблоке и хранить личные вещи;
- использовать мобильный телефон во время, работы, ношение ювелирных украшений.

20. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

21. Помощникам воспитателей обеспечить санитарно-гигиеническое состояние в групповых комнатах, буфетных при организации питания детей, санитарно-гигиенических норм мытья посуды.

22. Возложить ответственность на воспитателей структурного подразделения за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- ежедневное размещение в уголке для родителей информации об ассортименте питания ребенка;
- соблюдение охраны жизни и здоровья детей во время раздачи и приема пищи.

23. Возложить ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами на руководителя СП «Детский сад» Нестерова Н.П.

24. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 22 г. Сызрани

Л.Д. Зубова