

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средней общеобразовательной школы "Образовательный центр" с. Утевка муниципального района Нефтегорский Самарской области

Код
0301026
Форма по ОКУД
40940055
по ОКПО

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
№ 44/4 - ОД	26 января 2022 года

«Об организации питания»

Детский сад «Чайка» с.Утевка

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в структурном подразделении государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» с.Утевка муниципального района Нефтегорский Самарской области – Детском саду «Чайка» с.Утевка, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 г. №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания и санитарное состояние пищеблока на калькуляторов 1 и 2 корпуса Луневу Л.В. и Полянскую М.Л.

3. Утвердить график выдачи питания в группы:

- завтрак (по возрастной группе) - 08.15 – 08.40
- второй завтрак - 10.25 -10.30
- обед (по возрастной группе) – 11.50 – 12.30
- уплотнённый полдник (по возрастной группе) – 16.10 – 16.25

4. Ответственным за организацию питания Лунева Л.В. и Полянской М.Л.:

4.1. Составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи повара и бухгалтера.

Представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов в меню оформлять актом не позднее 09ч.00мин. текущего дня.

4.2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам: Зыбинской Н.И., Лантаевой Л.Я., Воронцовой А.А., Маркеловой Л.Н., кладовщику: Макеевой Г.В. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик – Макеева Г.В. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и Поставщиками в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов производит кладовщик Макеева Г.В. – материально-ответственное лицо.

4.5. Выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17ч.00мин. предшествующего дня, указанного в меню.

5. Организовать приемный контроль выдачи готовой продукции с пищеблока бракеражной комиссией в составе:

Болоболовой Е.М. – и.о. заведующего;

Лунева Л.В. – калькулятора;

Полянской М.Л., калькулятора;

Макеевой Г.В., кладовщика;

Зыбинской Н.И., повара;

Лантаевой Л.Я., повара;

Воронцовой А.А., повара;

Маркеловой Л.Н., повара

Результаты контроля отражать в специальном журнале.

6. Поварам – Зыбинской Н.И., Лантаевой Л.Я., Воронцовой А.А., Маркеловой Л.Н.:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;

6.2. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещения пищеблока;

6.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);

6.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;

6.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;

6.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;

6.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

7. Кладовщику Макеевой Г.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией ГБОУ СОШ с.Утевка.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; памятки по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- список запрещенных блюд;
- информацию о сроках реализации скоропортящихся продуктов;
- медицинскую аптечку;
- суточную пробу за 2 суток;

9. Кухонным рабочим Ефимовой Н.Н. и Лобачевой С.Ю. строго соблюдать санитарное состояние пищеблока в соответствии с СанПиН.

10. Работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены; халаты, фартуки, платки, колпаки заменять при загрязнении. При приготовлении блюд использовать одноразовые перчатки и медицинские маски.

11. Работникам пищеблока запрещается находиться в верхней одежде и хранить личные продукты питания на рабочем месте.
12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателя.
13. Общий контроль по организации питания возложить на и.о. заведующего Болоболову Е.М

Директор
ГБОУ СОШ с. Утевка




подпись

Лобачева Е.В.
расшифровка подписи

И.О. заведующего д/сада «Чайка»
с приказом ознакомлена


подпись

Болоболова Е.М.
расшифровка подписи

С приказом ознакомлены:

М - *Тобинская А.И.*
Л - *Лукина А.В.*
М - *Мамеева Т.В.*
М - *Маркелова Л.И.*
В - *Ворожцова А.А.*
С - *Савицкая И.А.*
Л - *Лактава Л.А.*