

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

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0301020
40940055

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
№ 251-ад	01 сентября 2026 г.

«Об организации питания
в детском саду «Чайка» с. Утевка»

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 и соответствии с меню, выполнением норм калорийности, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 19, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026-2027 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-ти часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания и санитарное состояние пищеблока на старшего воспитателя детского сада «Чайка» Болоболову Е.М. и калькуляторов Саяпину Л.В. (1 корпус) и Полянскую М.Л. (2 корпус)
3. Утвердить график выдачи питания в группы: Приложение №1
-завтрак (по возрастной группе)
-второй завтрак
-обед (по возрастной группе)
-уплотненный полдник (по возрастной группе)
4. Ответственным за организацию питания Саяпиной 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, предоставляя 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.00 мин. текущего дня.

4.2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам: Зыбинской Н.И., Лантасевой Л.Я., Воронцовой А.А., Бочаровой В.С., 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 недостаки оформляются актом, который подписывается представителем 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:

- Болоболова Е.М., старший воспитатель;
- Макеева Г.В., заведующий хозяйством;
- Саяпина Л.В., калькулятор;
- Полянская М.Л., калькулятор;
- Зыбинская Н.И., повар;
- Лантасева Л.Я., повар;
- Воронцова А.А., повар;
- Бочарова В.С., повар.

Результаты контроля отражать в специальном журнале.

6. Поварам - Зыбинской Н.И., Лантасевой Л.Я., Воронцовой А.А., Бочаровой В.С.:

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

6.2. Отвечать за хранение, 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 пищи в группы.

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

8. На пищеблоке необходимо иметь:

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

9. Кухонным рабочим Лобачевой С.Ю. и Ефимовой Н.Н. 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.

11. Работникам пищеблока запрещается находиться в помещении пищеблока в верхней одежде и хранить личные продукты питания на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.

Директор
ГБОУ СОШ с. Уткина



Ст. воспитатель д/сала «Чайка»
с приказом ознакомлена

[Signature]
[Signature]

Лобачева Е.В.
подпись

Болдоболева Е.М.
подпись

С приказом ознакомлены:

[Signature] / Богорова В.С.
[Signature] / Лобачева С.Ю.
[Signature] / Ефимова Н.Н.
[Signature] / Савина Л.В.
[Signature] / Мамеев Т.В.
[Signature] / Завишова М.
[Signature] / Савицкий А.В.
[Signature] / Ворожцов А.А.



КОПИЯ
ВЕРНА