

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №18 имени Кавалера Ордена Красной Звезды С.И.Прокопьева городского округа Сызрань Самарской области

Приказ

от 10 01 2022

№ 138/1

**«Об организации питания в СП «Детский сад №42»  
ГБОУ ООШ № 18 г. Сызрани»**

В целях обеспечения правильной организации питания в структурном подразделении, реализующем основные общеобразовательные программы дошкольного образования ГБОУ ООШ № 18 г. Сызрани, на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания детей в СП «Детский сад № 42» возложить на Руководителя СП Литвинову Л.В. Руководителю СП Литвиновой Л.В.:
- 1.1. контролировать качество доставляемых продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении меню-требования;
- 1.2. контролировать качество приготовления пищи, в соответствии с физиологическими потребностями детей;
- 1.3. контролировать соблюдение правил
  - кулинарной обработки продуктов,
  - обработки сырых и вареных продуктов,
  - выполнения всех технологических требований приготовления пищи;
- 1.4. присутствовать при закладке основных продуктов,
- 1.5. проверять блюда на выходе, полученные результаты фиксировать в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, после снятия пробы разрешать выдачу готовой пищи;
- 1.6. ежедневно вывешивать меню в каждой группе. В ежедневном меню указывать наименование блюда, объем порции и стоимость;
- 1.7. ежедневно контролировать санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использование соответствующих моющих средств;
- 1.8. контролировать соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, следить за своевременной сменой спецодежды;
- 1.9. контролировать организацию питания в группах, соблюдение режима; выявленные недостатки в организации питания детей доводить до сведения руководителя структурным подразделением;
- 1.10. вести следующую документацию по организации питания :
  - Примерное десятидневное меню.
  - Технологические карты.
  - Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
  - Журнал бракеража готовой пищевой кулинарной продукции.
  - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
  - Журнал здоровья.
  - Табель учета питания работников структурного подразделения.
2. Кладовщику Семибратовой Н.А.
- 2.1. составлять примерное десятидневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников;

2.2. на основании примерного десятидневного меню составлять меню-требование с указанием выхода блюд для разного возраста (вносить какие-либо изменения в меню-требование без согласия руководителя структурным подразделением запрещается);

на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 п. XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий:

2.3. осуществлять входной контроль поступающих продуктов, обеспечивая продуктами питания воспитанников СП в достаточном количестве;

2.4. не допускать к приему в структурное подразделение «Детский сад № 42» пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;

2.5. своевременно представлять в торговые организации заявки на необходимые продукты;

2.6. соблюдать необходимые условия хранения продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3. Поварам Яваевой Т.Г., Дубининой С.В. на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

3.1. при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологию приготовления блюд, изложенную в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.2. соблюдать соответствие приготовления пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;

3.3. выполнять санитарные правила содержания пищеблока (помещения, посуды, оборудования);

3.4. строго соблюдать личную гигиену.

4. Бухгалтеру Фефиловой Е.А.

4.1. вести учет поступивших и израсходованных продуктов питания, в том числе их стоимость;

4.2. рационально расходовать выделенные субсидии на выполнение государственного задания по организации питания дошкольников, вести их учет;

4.3. производить расчёт стоимости питания за месяц;

4.4. производить расчёт стоимости меню-требования на каждый день;

5. Возложить ответственность на воспитателей за

5.1. организацию питания в группах:

- 1 младшая – Салихову М.В.,

- 2 младшая – Елагину Е.А., Ризаеву С.С.,

- средняя - Тюреву Н.В., Насырову Л.А.

- старшая - Вязовскую Е.А.,

- подготовительная к школе - Царёву С.А., Коновалову Д.В.

5.2. ведение табеля учета посещаемости детей;

5.3. соблюдение режима питания.

6. Помощникам воспитателя Снегиревой М. Г., Пряниковой Е.В., Котуновой Н. А., Файзыловой Е. Е., Марченко С.С., Карпуховой О.В.:

6.1. строго соблюдать санитарно-гигиенические требования по организации питания в группах (помещение, посуда, одежда);

6.1 порционировать блюда (первое, второе и третье)

7. Руководителю СП Литвиновой Л.В.

7.1. контролировать организацию питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, соблюдение культурно-гигиенических навыков);

7.2. один раз в квартал составлять справку по осуществлению контроля с указанием выявленных недостатков и рекомендациями по их устранению.

8. Заведующему хозяйством Рахматуллиной Л.Г.:

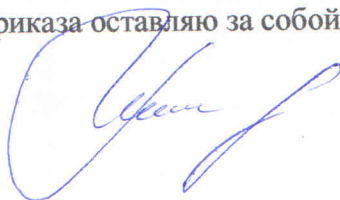
- 8.1. контролировать состояние технологического электрического оборудования,
- 8.2. своевременно обеспечивать персонал моющими и дезинфицирующими средствами;
- 8.3. по мере необходимости приобретать новую посуду.

9. Ответственность за производственный контроль возложить на руководителя Литинову Л.В.:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов,
- поступающие продукты,
- санитарно-техническое состояние пищеблока,
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности,
- технологические процессы,
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены,
- санитарное состояние пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения,
- полное и своевременное ведение учётно-отчётной документации.

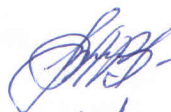

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ



Е.Ю.Пудаева

С приказом ознакомлен

 Митышина М.В.  
 Веселовская Н.А.