

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №3 городского округа Чапаевск Самарской области

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
21	30.08.2021

РАСПОРЯЖЕНИЕ

«Об организации питания воспитанников в СП Детский сад №31 «Сказка» в 2021 - 2022 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в СП Детский сад №31 «Сказка» в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2021 г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) воспитанников СП в соответствии с «Примерным 10-тидневным меню».
2. Всем работникам СП строго соблюдать требования санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. Утвердить график закладки основных продуктов
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы
5. Утвердить график питания детей в группах
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
7. Назначить ответственного за организацию питания в СП медсестру, Е.А. Надешкину
8. Возложить на медсестру, Е.А. Надешкину ответственность за качественную организацию питания детей в СП.
9. Определить для ответственного за питание в СП, Е.А. Надешкиной . следующий круг функциональных обязанностей:
Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

-за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

-за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;

-за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

-нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

-включать набор продуктов для питания работников ДОО входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);

-изменения в меню вносить только с разрешения руководителя .

Предоставлять меню для утверждения руководителем до 12.00, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

9.5.Систематически привлекать родительскую общественность, для работы по контролю за организацией питания воспитанников ДОО.

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного директором ГБОУ на воспитателей и помощников воспитателей

Воспитателям и помощникам воспитателей групп:

-строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

-соблюдать сервировку столов для приема пищи раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

-соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

-своевременно раздавать детям второе блюдо;

-соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

-использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

-вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медсестре Е.А. Надешкиной .о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;

-не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

-получать пищу в специально промаркированные емкости;

-при приеме пищи использовать отдельную посуду;

-соблюдать питьевой режим в группах;

- ведение табеля посещаемости детей в группах;

-не допускать присутствие детей на пищеблоке.

11. Завхозу СП, Н.В. Юриковой:

-своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников ДОО;

-систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

-осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения);

-организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

13. Кладовщика,Н.В. Юрикову, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов питания и условия их хранения.

14. Кладовщику ДОО, Н.В. Юриковой

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания, в соответствии с установленными требованиями;
- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика;
- Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

15. Работникам пищеблока: кладовщику Юриковой Н.В., поварам Пивовой О.В., Егошевой Н.А.;

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии медсестры;

Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

- переодеваться в специально отведенном месте
- использовать средства индивидуальной защиты: маски, перчатки

15.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- график выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

15.2. работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

Руководитель СП Детский сад 31 «Сказка» Зелепухина В.Н

С приказом ознакомлены: *Юрикова Н.В.*

Егошева *Чижкина*
Пивова *Н.А. (Подпись СВ)*

