

П Р И К А З № 65

от « 02 » сентября 2024 г.

«Об организации питания»

Во исполнение Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», меню- требованием ,технологической картой и осуществления контроля.

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню» для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет , с 10,5-часовым пребыванием детей .
 - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения методиста СП Детский сад «Журавушка» ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка
2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Исмаилову Е.О.
3. Утвердить график выдачи питания в группы :
завтрак (по возрастным группам по графику) 8.00 – 8.15;
второй завтрак (соки, фрукты) 9.50;
обед (по графику) : 11.50 – 12.30;
полдник (по графику) : 15.00 – 15.12.
4. Ответственной за организацию питания детей возложить на медицинскую сестру Исмаилову Е.О.
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.2. При составлении меню-требования :
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
 - 4.3. Представлять меню-требование для утверждения методисту структурного подразделения Борисовой Н.Е. накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 4.5. Поместить информацию на стенде : график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
5. Поварам, кладовщику:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик Павлова Т.Ю.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ : медсестра , повар и представителями поставщика, в лице экспедитора.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Павлова Т.Ю. - материально ответственное лицо.
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного

контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным методистом СП Детский сад «Журавушка» меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Исмаилову Е.О.

5.8. Поварам Клиновой Ю.А., Строкиной О.В., строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии медсестры Исмаиловой Е.О.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья и праздничных дней) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на поваров Клинову Ю.А., Строкину О.В..

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- методиста СП – Борисовой Н.Е.

- медсестры – Исмаиловой Е.О.

- поваров:- Клиновой Ю.А.,(Строкиной О.В.)

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер Туркова Т.П.

- воспитатель Березина О.А.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность Директора ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка

7.2. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером .

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов;

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

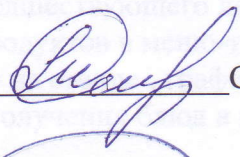
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, только в специально-отведенном для этого месте.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя (младшие воспитатели) : Березина О.А., Дюкова Н.А., Насенкова З.В., Голубева Л.А., Джунковская А.В., Богатырева Е.П., Лысова С.В., Кузнецова Е.Ю., Зурнина Е.В., Еремина Т.С., Запорожченко С.С., Зубова Е.В.

13. Контроль за выполнением приказа возложить на методиста СП Борисову Н.Е..

Директор ГБОУ СОШ №2 :  С.М. Овчинникова

Ознакомлены :

