

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30 имени кавалера ордена Красной Звезды
Ю.В. Гаврилова городского округа Сызрань Самарской области
(ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань)

ПРИКАЗ

от 10.01.2022

№ 65

Об организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании методических рекомендаций по организации питания детей, в соответствии с Перечнем натуральных нормативов потребления продуктов питания, в целях организации рационального питания воспитанников СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань», а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 10.01.2022г. примерное 10-ти дневное четырёхразовое меню для воспитанников от 1,5 до 3 лет и примерное 10-ти дневное четырёхразовое меню для воспитанников от 3 до 7 лет. На период с 10.01.2022 по 01.06.2022 г.
2. Утвердить технологические карты, разработанные в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2014. – 584 с.
3. Возложить ответственность за составление меню-требования на кладовщика Тимошкину А.И.
4. При составлении меню-требования:
 - составлять в соответствии с 10-ти дневным меню;
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - представлять для утверждения руководителем структурного подразделения накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Возложить ответственность на руководителя СП Хлопушину Е.В. за осуществление постоянного контроля:
 - за правильной организацией питания в структурном подразделении;
 - за соблюдением технологии приготовления и вкусовых качеств блюд;
 - за качеством поставляемых продуктов питания, условиями хранения, соблюдением сроков реализации продуктов;
 - за соблюдением натуральных норм продуктов;
 - за закладкой продуктов;
 - за наличием записи в бракеражном журнале готовых блюд, оценкой готовых блюд (в составе бракеражной комиссии) и разрешением их к выдаче;
 - за заменой продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов – в случае поставки некачественных продуктов;
 - за правилами отбора суточной пробы готовой продукции и условиями её хранения;
 - за перераспределением продукции с оформлением актов об изменении выхода порции – при отсутствии питающихся воспитанников;
 - за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены работников;

- за выдачей пищи воспитанникам в групповых.

6. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи, органолептической оценки пищи создать бракеражную комиссию в следующем составе:

председатель: Хлопушина Е.В., руководитель структурного подразделения;

члены комиссии:

Астахова Т.М., старший воспитатель;

Рытова А.С., медицинская сестра (по графику);

Хакимова Э.М., повар (по графику);

Осминкина О.В., повар (по графику);

Кудряшова Г.Ю., председатель профкома;

Тимошкина А.И., кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии).

Представитель Совета родителей (законных представителей) воспитанников СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань» (по согласованию).

7. Возложить ответственность на членов бракеражной комиссии за осуществление постоянного контроля:

- за правильной организацией питания в учреждении;

- за соблюдением технологии приготовления блюд;

- за качеством поставляемых продуктов питания, их правильном хранении. Соблюдением сроков реализации;

- за соблюдением натуральных норм продуктов, включение в рацион свежих овощей, фруктов, соков, кисло-молочных продуктов, проведение витаминизации третьих и сладких блюд при составлении меню-требований;

- за закладкой продуктов;

- за качеством приготовления пищи, с разрешением блюд к выдаче;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока;

- за доведением пищи до детей;

- за организацией кормления детей.

- за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

8. Возложить ответственность на кладовщика Тимошкина А.И.

- за правильное и своевременное оформление заказа продукции (рационов) для предоставления питания воспитанникам;

- за прием продуктов питания в соответствии с сертификатами и накладными;

- за организацию хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

- за соблюдение «товарного соседства»;

- за работу с поставщиками продуктов при наличии претензий по качеству и количеству доставленной продукции, оформление претензионных актов;

- за соблюдение санитарного состояния кладовой, технологического оборудования и тары;

- за проведение ежемесячной выверки остатков продуктов питания;

- за ведение Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- за ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;

ведомость контроля за рационом питания.

- за возврат и добор продуктов в меню не позднее 10-00 ч. текущего дня;

- за выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17-00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

9. Возложить ответственность на поваров Хакимову Э.М. и Осминкину О.В.,

- за соблюдение санитарных правил;

- за строгое соблюдения технологии приготовления блюд, норм закладки по утвержденному графику (Приложение № 1);

- за соблюдение правил кулинарной обработки;

- за качество приготовленных блюд;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2 - +4° С;
- за выдачу готовой продукции только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- за отпуск готовой пищи в соответствии с нормами выхода блюд по утвержденному графику (Приложение № 2);
- за соблюдение инструкций по эксплуатации технологического оборудования пищеблока, соблюдение техники безопасности;
- за своевременное прохождение профилактического медицинского осмотра.

10. Возложить ответственность на кухонных работников Сураеву И.Е. и Савельеву Н.Н.:

- за маркировку кухонного инвентаря в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- за соблюдение инструкций по эксплуатации технологического оборудования пищеблока, соблюдение техники безопасности;
- за поддержание чистоты пищеблока, инвентаря, оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

11. Кладовщику, поварам работать только по утвержденному и правильно оформленному меню (изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань).

12. Возложить ответственность на педагогических работников СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»:

- за соблюдение режима питания, согласно утвержденному графику (Приложение № 3);
- за воспитание у детей навыков культуры еды;
- за организацию кормления детей;
- за ежедневное информирование родителей о меню.

13. Возложить ответственность на помощников воспитателей:

- за доставку пищи с пищеблока с соблюдением действующих санитарных правил;
- за доведение пищи до каждого ребенка в соответствии с нормами выхода готовых блюд на одного ребенка;
- за организацию правильной сервировки столов;
- за содержание посуды в чистоте в соответствии с санитарными требованиями, применение в работе разрешенных моющих и дезинфицирующих средств;
- за строгое выполнение инструкций по дезинфекции посуды во время карантинных мероприятий;
- за маркировку посуды.

14. Возложить ответственность на бухгалтера Внукову Е.Я.:

- за проведение калькуляции меню;
- за сверку фактического наличия продуктов питания на складе с остатком в ведомости;
- за составление достоверной бухгалтерской отчетности по организации питания в СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань».

15. Возложить ответственность на завхоза Николаеву С.Н.:

- за сохранность, своевременный ремонт кухонного оборудования, инвентаря;
- за соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда при организации питания;
- за создание необходимых условий для бесперебойной работы пищеблока.

16. Возложить ответственность на медицинскую сестру Рытову А.С. за ведение специальных журналов:

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока.

17. Возложить ответственность на машинистов по стирке и ремонту спецодежды (белья) Шостак И.П. и Тихонову Н.Г.:

- за стирку, глажение салфеток, полотенец, скатертей, нагрудников, спецодежды работников пищеблока, помощников воспитателя, педагогических работников.
18. Организовать питание сотрудников в обед - 2 блюда, хлеб белый, хлеб ржаной (по заявлению сотрудника). Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников методиста Зиновьеву Ю.К.
19. Ответственность за исполнение приказа возложить на руководителя СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань» Хлопушину Е.В.
20. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань

Л.И. Тюкова

Руководитель СП
«Детский сад № 3
ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»

Е.В. Хлопушина «10 января 2022г