

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 11.05.2022

№ _____

Об организации питания

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 к организации общественного питания населения», в соответствии с Перечнем натуральных нормативов потребления продуктов питания, в целях организации рационального питания воспитанников СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное четырёхразовое меню с 11.05.2022 г.
2. Проводить анализ выполнения натуральных норм питания детей:
 - промежуточный: 1 раз в 10 дней;
 - ежемесячный: по окончании календарного месяца.
3. При составлении меню-требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - соответствовать 10-ти дневному меню;
 - представлять для утверждения руководителем структурного подразделения накануне предшествующего дня, указанного в меню.Возложить ответственность за составление меню-требования на завхоза Будникову Г.В., (в ее отсутствии – на методиста Якимову О.М.)
4. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Ибрагимову Л.В. (по графику) 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 Журнале бракеража готовой пищевой продукции, 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 санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены работников;
 - за выдачей пищи воспитанникам в групповых.
5. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи, органолептической оценки пищи создать бракеражную комиссию в следующем составе:
председатель: Жукова Л.А., руководитель структурного подразделения;
члены комиссии:
Якимова О.М., методист;
Ибрагимова Л.В., старшая медицинская сестра (по графику);
Владыка Н.Г., повар (по графику);

Горбунова В.В., председатель профкома;

Алпаткина Т.А., кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии).

6. Возложить ответственность на кладовщика Алпаткину Т.А.:

- 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 журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции; бракеража готовой пищевой продукции; ведомость контроля за рационом питания; учета температуры и влажности в складских помещениях.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 10-00 ч.

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

7. Возложить ответственность на повара Владыка Н.Г., кухонного рабочего Мансурову Е.А.:

- за организацию доброкачественного питания;
- за строгое соблюдения технологии приготовления блюд, норм закладки по утвержденному графику (Приложение № 1);
- за соблюдение санитарных правил;
- за соблюдение правил кулинарной обработки;
- за отпуск готовой пищи в соответствии с нормами выхода блюд по утвержденному графику (Приложение № 2);
- 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.

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

8. Возложить ответственность на педагогических работников СП «Детский сад № 2 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.

9. Возложить ответственность на помощников воспитателей:

- за доставку пищи с пищеблока;
- за доведение пищи до каждого ребенка в соответствии с нормами выхода готовых блюд на одного ребенка;
- за организацию правильной сортировки столов;
- за содержание посуды в чистоте в соответствии с санитарными требованиями, применение в работе разрешенных моющих средств.

10. Возложить ответственность на бухгалтера Гаврилину Ю.С.:

- 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 № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань».

11. Возложить ответственность на завхоза Будникову Г.В.:
 - 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.
12. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Ибрагимову Л.В. за ведение специальных журналов:
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - гигиенический журнал (сотрудники).
13. Организовать питание сотрудников в обед - 1 блюдо, 2 блюда, третье блюдо, хлеб ржаной (по заявлению сотрудника). Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников кладовщика Алпаткину Т.А.
14. Ответственность за исполнение приказа возложить на руководителя СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань» Жукову Л.А.
15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань
Руководитель структурного подразделения

Л.И.Тюкова
Л.А.Жукова

С приказом от 11.05.2022г. № _____ ознакомлены:

Якимова О.М.

Ибрагимова Л.В.

Будникова Г.В.

Владыка Н.Г.

Мансурова Е.А.

С.Ю.Сержантова

Гаврилина Ю.С.

Мальцева Т.Р.

Горбунова В.В.

Алпаткина Т.А.

Тимохина В.А.

Лисина О.А.

Оргеткина И.Н.

Городнова А.А.

Г.К.Абушаева

Н.А.Ганина

Л.В.Васина

Д.Д.Королева

Л.И.Платонова

О.М.Хусаинова

Л.Е.Андреева

Л.И.Садыгова

О.Е.Бурова

В.С.Ярусова

Я.А.Бахышова

Т.А.Волкова

Гигиенический журнал (сотрудники) (рекоменд)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (рекоменд)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (рекоменд)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (рекоменд)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (рекоменд)

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Утверждено приказом директора
ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань
№ ____ от «11» 05 2022г.

График закладки продуктов

- 06-15** – молоко в кашу, какао, кофейный напиток;
- 06-45** – крупа в кашу; кофе, какао, чай (заварка);
- 07-00** – тесто для выпечки (обед);
- 07-10** – мясо, куры, печень (варка);
- 07-30** – масло в кашу, сахар для завтрака, ягоды или сухофрукты для 3-го блюда обеда;
- 09-00 – 10-00** – продукты (крупы, овощи) для 1-го и 2-го блюд обеда;
- 09-30 – 10-30** – разделка отварного мяса, кур, печени;
- 10-00** – консервы для 1-го блюда;
- 10-30** – масло в 1-ое и 2-ое блюда обеда; сахар для 3-го блюда;
- 10-50** – сметана, зелень;
- 12- 30** – разделка свежей рыбы; продукты для уплотненного полдника.

Утверждено приказом директора
ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань
№ ____ от «11» 05 2022г.

График выдачи готовых блюд

<i>Наименование групп</i>	<i>Завтрак</i>	<i>II завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1 младшая группа	08.12	09.10	11.15	15.14
младшая группа	08.14	09.40	11.29	15.16
средняя группа А	08.16	10.00	11.33	15.18
средняя группа Б	08.10	09.42	11.37	15.20
старшая группа	08.18	10.05	11.41	15.30
подготовительная группа	08.20	10.02	12.10	15.40

Утверждено приказом директора
ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань
№ ____ от «11» 05 2022г.

График приема пищи

<i>Наименование групп</i>	<i>Завтрак</i>	<i>II завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1 младшая группа	08.20-08.45	09.20-09.30	11.30-12.00	15.30-16.00
младшая группа	08.30-08.50	09.50-10.00	12.00-12.30	15.30-15.50
средняя группа А	08.30-09.00	10.10-10.20	12.00-12.30	15.30-16.00
средняя группа Б	08.20-08.40	09.50-10.00	12.00-12.30	15.30-16.00
старшая группа	08.30-09.00	10.15-10.25	12.00-12.30	15.40-16.10
подготовительная группа	08.30-08.50	10.10-10.20	12.30-13.00	15.50-16.10

