

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 10.11.2023

№ 2138

г.о.Сызрань

**Об организации питания
в СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»**

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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 № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань», расположенного по адресу: 446010, Самарская область, г.Сызрань, пер.Степной, стр. № 8-А,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню на период с 13.11.2023 г. по 31.05.2024 г. согласно Приложению №1.

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.

4. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Байрашевскую И.М. за осуществление постоянного контроля:

- за правильной организацией питания в структурном подразделении;
- за соблюдением технологии приготовления блюд;
- за качеством поставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- за соблюдением натуральных норм продуктов;
- за закладкой продуктов;
- за качеством приготовления пищи, с последующим разрешением выдачи блюд;
- за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены работников;
- за организацией кормления воспитанников.

5. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи, за проведением органолептической оценки пищи создать бракеражную комиссию в составе 5 человек:

председатель: Бутенко С.Н., и.о.руководителя структурного подразделения;

члены комиссии: Мирясова Т.Н., музыкальный руководитель (на время отсутствия председателя комиссии);

Байрашевская И.М., старшая медсестра;

Никульшина С.А., заведующий хозяйством (на случай замены членов комиссии);

Козачун Л.В., повар (по графику).

6. Возложить ответственность на кладовщика Никульшину С.А.

- за обеспечение своевременного составления и передачи поставщикам заявок;
- за прием продуктов питания в соответствии с сертификатами и накладными;
- за организацию хранения продуктов;

- за соблюдение «товарного соседства»;
- за сроки реализации продуктов;
- за соблюдение санитарного состояния кладовой, технологического оборудования и тары;
- за проведение ежемесячной выверки остатков продуктов питания;
- за ведение документации по учету продуктов.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09-00ч.

Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16-00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Возложить ответственность на повара Козачун Л.В.:

- за организацию доброкачественного питания;
- за строгое соблюдения технологии приготовления блюд, норм закладки по утвержденному графику (Приложение № 2);
- за соблюдение санитарных правил;
- за соблюдение правил предварительной обработки продуктов;
- за отпуск готовой пищи в соответствии с нормами выхода блюд по утвержденному графику (Приложение № 3);
- 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.

8. Возложить ответственность на воспитателей СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»:

- за соблюдение режима питания согласно утвержденному графику (Приложение № 4);
- за воспитание у детей навыков культуры еды;
- за организацию кормления детей;
- за ежедневное ознакомление родителей с 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 № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань».

11. Возложить ответственность на завхоза Никульшину С.А.:

- 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 Байрашевскую И.М. за ведение специальных журналов:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- ведомость контроля за рационом питания.

13. Возложить ответственность на машиниста по стирке белья и ремонту спецодежды:

- за стирку, глажение салфеток, полотенец, нагрудников, спецодежды работников пищеблока и помощников воспитателя.

14. Организовать питание сотрудников в обед - 2 и хлеб. Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников старшую медицинскую сестру Байрашевскую И.М.

15. Ответственность за исполнение приказа возложить на и.о.руководителя СП «Детский сад №7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань» Бутенко С.Н.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань
И.о.руководителя СП

Л.И.Тюкова
С.Н.Бутенко

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (1 неделя)

	Понедельник (день 1)	Вторник (день 2)	Среда (день 3)	Четверг (день 4)	Пятница (день 5)
ЗАВТРАК	Каша «Дружба» на сгущенном молоке 150/180 Чай с лимоном 180/180 Печенье/вафли 20/40	Суп молочный с макаронными изделиями 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10; 50/15	Каша жидкая молочная пшеничная с сахаром и маслом 150/180 Какао с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10;50/15	Каша вязкая молочная пшеничная 150/180 Чай с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10;50/15	Каша жидкая молочная овсяная (геркулес) с сахаром и маслом 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10;50/15
2-ой ЗАВТРАК	Сок 160/160	Напиток кисломолочный 150/150	Сок 160/160 Печенье/ вафли 20/40	Напиток кисломолочный 150/150	Напиток кисломолочный 150/150
ОБЕД	Борщ с картофелем со сметаной (на мясном бульоне) 150/200 Макаронные изделия отварные 110/130 Гуляш из отварного мяса 60/80 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Салат из свежих огурцов 40/60 Суп картофельный с горохом (с мясом) 150/200 Капуста тушеная 100/150 Бифштекс «Натуральный» 60/60 Кисель из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 150/200 Пирожок печеный из дрожжевого теста с печенью 160/200 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Суп картофельный с клецками (на курином бульоне), с зеленью 150/200 Плов из птицы 160/200 Напиток лимонный 150/200 Хлеб ржаной 40/50	Салат из слабосоленой рыбы с луком 40/60 Борщ со сметаной (на мясном бульоне) 150/200 Жаркое по-домашнему (с мясом) 160/200 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40 /50 Хлеб пшеничный -- /40
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	Салат из белокочанной капусты 40/60 Запеканка морковная с творогом 130/150 Повидло 20/20 Напиток кисломолочный 150/180 Фрукт 135/140	Омлет натуральный 130/150 Картофель отварной 100/120 Чай с сахаром 150/150 Хлеб пшеничный 50/60 Фрукт 135/140	Салат из моркови 40/60 Ватрушка «Королевская» 150/180 Напиток кисломолочный 150/180 Фрукт 135/140	Салат из свеклы 40/60 Картофельное пюре 110/130 Котлета рыбная запеченная 70/90 Сок 180/180 Хлеб пшеничный 50/60	Рагу из овощей 150/180 Яйцо вареное 40/40 Булочка «Веснушка» 100/120 Кисель из свежемороженых ягод 160/180

ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (2 неделя)

	Понедельник (день 6)	Вторник (день 7)	Среда (день 8)	Четверг (день 9)	Пятница (день 10)
ЗАВТРАК	Макаронные изделия отварные с маслом 110/130 Икра кабачковая 40/40 Чай с лимоном 180/180 Батон 40/50	Каша жидкая молочная манная с сахаром и маслом 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10; 50/15	Каша «Дружба» 150/180 Какао с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10; 50/15	Каша жидкая молочная кукурузная 150/180 Чай с молоком 160/180 Бутерброд сыром 40/10; 50/15	Каша вязкая молочная ячневая с сахаром и маслом 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10; 50/15
2-ой ЗАВТРАК	Сок 160/160	Напиток кисломолочный 150/150	Молоко кипяченое 150/150 Печенье/ вафли 20/40	Напиток кисломолочный 150/150	Напиток кисломолочный 150/150
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем (на мясном бульоне) 150/200 Запеканка из отварного мяса с рисом 160/200 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40/50 Хлеб пшеничный 20/40	Салат из свежих огурцов 40/60 Суп картофельный с макаронными изделиями (с птицей) 150/200 Голубцы ленивые «Вкусные» в томатном соусе 140/160 Кисель из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40 /50	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 150/200 Картофельное пюре 110/130 Суфле из печени с рисом 90/110 Напиток лимонный 150/200 Хлеб ржаной 40/50	Суп картофельный со сметаной (с мясом), зеленью 150/200 Котлета мясная 50/70 Рагу овощное 110/130 Компот из сушеных фруктов 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Рассольник ленинградский со сметаной 150/200 Тефтели мясные в томатном соусе 160/200 Компот из свежих яблок 150/180 Хлеб ржаной 40/50
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	Салат из моркови и яблок 40/60 Яйцо вареное 40/40 Ватрушка с творогом 100/120 Кофейный напиток с молоком 160/180 Фрукт 135/140	Тефтели из трески (минтая) с творогом 130/150 Свекла, тушенная в сметане 120/ 150 Сок 160/160 Хлеб пшеничный 50/60	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком 40/60 Сырники из творога 130/150 Молоко сгущенное 30/30 Напиток кисломолочный 150/180 Фрукт 135/140	Салат из картофеля с солеными огурцами 40/60 Суфле рыбное 130/150 Кисель из свежемороженых ягод 160/180 Хлеб пшеничный 50/60 Фрукт 135/140	Салат из свеклы 40/60 Картофель в молоке 120/150 Пирожок печеный из дрожжевого теста с морковью и яйцом 130/130 Сок 180/180

График закладки основных продуктов

7-00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;

7-30 – масло в кашу; сахар для завтрака;

9-00 – тесто для выпечки;

10-00 – 11-00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11-00 – масло 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13-00 – продукты для ужина.

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	08.15	10.10	11.45	15.12
2 младшая группа	08.17	10.12	11.50	15.15
Средне - старшая группа	08.20	10.15	12.00	15.18
Старше - подготовительная группа	08.22	10.20	12.05	15.22

График приема пищи

<i>Наименование групп</i>	<i>Завтрак</i>	<i>II завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1 младшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.20	15.30-16.00
2 младшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.20	15.30-16.00
Средне - старшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.15-12.45	15.30-16.00
Старше - подготовительная группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.20-12.45	15.30-16.00