

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 08.11.2024

№ 2132

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 11.11.2024 г. по 30.05.2025 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:

- 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

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
Младше-средняя группа	08.17	10.12	11.50	15.15
Старшая группа	08.20	10.15	12.00	15.18
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
Младше-средняя группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.20	15.30-16.00
Старшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.15-12.45	15.30-16.00
Подготовительная группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.20-12.45	15.30-16.00