

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 14 «Центр образования»
имени кавалера ордена Ленина Н.Ф. Шутова
городского округа Сызрань Самарской области**

Выписка из приказа

01.09.2021

№ 643 -ОД

г. Сызрань

Об организации питания
СП «Детский сад №31»
ГБОУ СОШ №14 г.о. Сызрань

В целях рациональной организации питания детей, выполнения натуральных норм и калорийности (в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник) с Примерным 10-дневным меню рассчитанным на возраст от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет .
2. Создать бракеражную комиссию:
председатель-руководитель структурного подразделения
Вотякова.С.В.;
члены комиссии- старшая медицинская сестра Хафизова Р.И.,
воспитатель –Кузина Л.П.
3. Бракеражная комиссия осуществляет работу на основании положения о бракеражной комиссии.
4. Создать комиссию по разработке 10- дневного меню , с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, с учетом времени года (осень-зима; весна-лето):
Вотякова.С.В.- руководитель структурного подразделения;
Хафизова Р.И- старшая медицинская сестра;
Курепова Н.В.- представитель родительской общественности;
Пастухова А.И.- повар;
Абубекирова Г.Х.- кладовщик;

Русеева Е.С.- калькулятор.

4.1. Членам комиссии разработку 10 – дневного меню осуществлять на основе примерного («Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А.) , с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, с учетом времени года;

5. На основе примерного 10-дневного калькулятор Русеева Е.С. составляется ежедневное меню :

- по данным о количестве детей ,представленным воспитателями групп, пишется завтрак на следующий день;

- 2 завтрак, обед, уплотненный полдник пишется в текущий день по фактически присутствующим детям и утверждается директором Учреждения;

- в случае недопоставки продуктов питания вносит изменения в меню в соответствии с требованиями СанПин (Приложение №14) замены продуктов;

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

6 Кладовщик Абубекирова Г.Х. обеспечивает:

- своевременную заявку на поставку продуктов питания;

- осуществляет прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии сопроводительных документов в соответствии

- с сертификатом качества;

- обеспечивает организацию хранения продуктов, соблюдая товарное соседство, сроки реализации;

- документацию удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняет до окончания реализации продуктов.

7.Комиссии по контролю за организацией и качеством питания

осуществляют контроль:

- контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- закладкой продуктов в котлы;

- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;

-контроль за качеством поступления продуктов в соответствии с сертификатом;

- контроль за выполнением натуральных норм;
- контроль за нормами выхода блюд;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

8. Старшая медицинская сестра Хафизова Р.И.:

- заполняет журналы сырой и готовой продукции, накопительную ведомость;
- ежемесячно ведет подсчёт ингредиентов и калорийности ;
- осуществляет контроль за технологией приготовления блюд;
- контролирует кулинарную обработку, выход блюд и вкусовых качеств пищи;
- проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей и записи в журнале «Учет витаминизации»;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки .

9. Повара Салмина И.В. , Жамердей Н.И. Глинщикова М.А., Пастухова А.И.

готовят пищу в соответствии с технологией приготовления блюд, нормами закладки, калорийности и рецептуре отпускаемой пищи;

- приготовленную пищу отпускает после органолептической пробы проведенной бракеражной комиссией:
- хранят пробу готовой продукции в течении 2 суток;
- выставляют контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдают график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в г группе;
- осуществляют питание работников (2 блюда) из общего котла(без права выноса) .

10. Кухонный работник Кириллова О.В., Молоткина И.С. соблюдают санитарно-гигиеническое содержание пищеблока в чистоте.

11.Помощники воспитателя: Филипенкова Н.В., Чернецова О.Ю., Кузнецова С.В., Никишина Е.А., Урунова Л.А., Рябова Е.В., Сорокина Г.И., Архипова Е.В., Лисова А.Г., Строгонова М.А. обеспечивают организацию питания, санитарно-гигиеническое состояние в группах, в моечных.

12.Воспитатели: Ситникова Е.И., Кузина Л.П., Мартынова Н.Н., Крачковская А.С., Селюнина Е.С., Коновалова Е.Г., Золина О.А., Будникова М.В., Киприна Н.А., Ярусова К.Е., Дмитриева О.Н., Соколова Л.Л., Столярова М.Е., Дулина И.И., Субботкина М.В.:

-обеспечивают прием организации пищи с соблюдением норм охраны жизни и здоровья детей;

- ведут работу по формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи у детей.

12.Заместитель руководителя по АХР Кириллова А.Н. несет ответственность:

- за работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарем, посудой;
- за выдачу моющих средств.

13. Бухгалтер Сорогина Н.А. осуществляет списание продуктов питания на основании меню требования, проводит сверку с кладовщиком фактического количества продуктов питания с остаточной ведомостью.

12.Ответственность за выполнение приказа возложить на руководителя структурного подразделения Вотякову С.В.

13.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ №14

«Центр образования» г.о. Сызрань

Руководитель СП

Е.Б.Марусина

С.В.Вотякова

С приказом ознакомлены

Ситникова Е.И. Кузина Л.П. Мартынова Н.Н. Крачковская А.С. Селюнина Е.С. Коновалова Е.Г. Золина О.А. Будникова М.В. Киприна Н.А. Ярусова К.Е. Дмитриева О.Н. Соколова Л.Л. Столярова М.Е. Дулина И.И. Субботкина М.В.