

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» имени Золотарева Петра Ивановича с. Летниково муниципального района Алексеевский Самарской области
446650, Самарская область, Алексеевский район, с. Летниково, ул. З. Вобликова, 150
Телефон: (84671) 4-71-21 Факс: (84671) 4-71-53 E-mail: schletnik_alks@samara.edu.ru

ПРИКАЗ

30.08.2021 г.

№ 342

с. Летниково

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в структурном подразделении государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Золотарева Петра Ивановича с. Летниково муниципального района Алексеевский Самарской области., строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 г. №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования.
2. Возложить ответственность за организацию питания на воспитателя Галкину М.М.
3. Утвердить график питания:

завтрак - 08.30 – 08.50

второй завтрак - 10.15 -10.25

обед – 12.00 – 12.30

уплотнённый полдник – 16.30 – 16.40

4. Ответственным за организацию питания Галкиной М.М.:

- 4.1. Составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного меню.

При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи повара и бухгалтера.

Представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов в меню оформлять актом не позднее 09ч.00 мин. текущего дня.

- 4.2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении –

повару: Кузнецовой Н.П. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов несет ответственность повар Кузнецова Н.П. . Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и Поставщиками в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов производит повар Кузнецова Н.П. – материально-ответственное лицо.

4.5. Выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17ч.00 мин. предшествующего дня, указанного в меню.

4.6. Организовать приемный контроль выдачи готовой продукции с пищеблока бракеражной комиссией в составе:

Галкиной М.М.,воспитатель,

Павловой И.В.,воспитатель,

Кузнецовой Н.П., повар.

Результаты контроля отражать в специальном журнале.

5.Повару Кузнецовой Н.П.

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;
- Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов,за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещения пищеблока;
- Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;
- Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;
- Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;
- Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

6 Повару Кузнецовой Н.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией ГБОУ СОШ с.Летниково.

7 В пищеблоке необходимо иметь:

- 7.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; памятки по соблюдению санитарно- противоэпидемического режима;
- 7.2. список запрещенных блюд;
- 7.3. информацию о сроках реализации скоропортящихся продуктов;
- 7.4. медицинскую аптечку;
- 7.5. суточную пробу за 2 суток;

8 Повару строго соблюдать санитарное состояние пищеблока в соответствии с СанПиН.

9 Работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены; халаты, фартуки, платки, колпаки заменять при загрязнении. При приготовлении блюд использовать одноразовые перчатки и медицинские маски.

- 10 Работникам пищеблока запрещается находиться в верхней одежде и хранить личные продукты питания на рабочем месте.
- 11 Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателя.
- 12 Общий контроль по организации питания возложить на воспитателя Галкину М.М.

Директор школы

А.П. Дремов

