

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Прибой
муниципального района Безенчукский Самарской области
(наименование образовательной организации)

Номер	Дата
5	11.01.2023г

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей»

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» (далее – СП), строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году:

Приказываю:

1. Организовать 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) воспитанников в СП в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно утвержденного директором 10-го меню. Ответственная Галкина Антонина Владимировна – калькулятор. Срок исполнения – постоянно.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023 год (Приложение №1).
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
4. Утвердить график приёма пищи (приложение № 3):
5. Возложить ответственность за организацию питания в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» на калькулятора - Галкину Антонину Владимировну в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положением об организации питания воспитанников СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька»:
 - выполнять калькуляцию на продукцию, реализуемую в структурном подразделении;
 - производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
 - осуществлять оперативный учет выпущенных блюд;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и организации питания детей;
 - осуществлять контроль за процессом приготовления блюд согласно технологических карт;
 - обновлять технологические карты кулинарных блюд и изделий в соответствии с требованиями законодательства;
 - осуществлять систематический контроль за питьевым режимом;
 - осуществлять постоянный контроль за правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока;
 - производить анализ выполнения примерного цикличного 10-го меню, расчет химического состава, энергоценности и калорийности пищевого рациона;
 - ежедневно снимать пробу с приготовленных блюд перед раздачей пищи в группы с отметкой результатов в специальном журнале;
 - контролировать отбор проб;
 - следить за состоянием посуды (пищеблока, группы) на предмет сколов, за наличием маркировки;
 - ежедневно своевременно выписывает меню с указанием необходимой информации для родителей;

- осуществлять ежедневный обход групп, проверять организацию питания в группах;
- осуществлять ежедневный осмотр работников пищеблока, помощников воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, с признаками инфекционных заболеваний;
- осуществлять контроль за маркировкой на ёмкости с дезинфицирующими и моющими средствами.

Оформлять следующую документацию и формы учета:

- Документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима;

- Журнал бракеража готовой продукции;
 - Меню раскладка;
 - Журнал натуральных норм;
 - Ведомость контроля за рационом питания воспитанников;
 - Гигиенический журнал;
 - Журнал С- витаминизации;
 - Табель ежедневного учета посещаемости воспитанников.
- Срок действия – постоянно.

6. Возложить ответственность за оформление заявки и поставки продуктов питания на кладовщика- Якушкину Марию Анатольевну

- Своевременно оформлять заявку (контрактному управляющему) на продукты питания, товары хозяйственного значения, поэтапно делать заявку поставщику на поставку товара;

- Обеспечивать правильное хранение, выдачу (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, товара хозяйственного значения с соблюдением сроков реализации;

- Принимать продукты питания при наличии соответствующей документации (накладная, мед. справка, сертификат и т.д.);

- Следить за наличием и исправностью оборудования, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, состоянием помещений кладовой, обеспечивать их своевременный ремонт;

- Участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;

- Следит за своевременной реализацией, сроком годности продуктов питания;

- Регулярно перебирает овощи, получает продукты с базы согласно накладной, осуществляет взвешивание и сырой бракераж продуктов;

- Соблюдает нормы расхода продуктов на одного ребенка;

- Следит за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения, соблюдает товарное соседство;

- Следить за санитарным состоянием кладовых, холодильного оборудования;

- осуществлять ежедневную регистрацию в журналах показателей температурного режима холодильного оборудования, влажности складских помещений.

Оформлять следующую документацию и формы учета:

- Журнал бракеража сырой продукции;

- Накопительную ведомость по расходу продуктов;

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства и т. п.).

- Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;

- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
- ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
- Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:
- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
- декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
- свидетельство о государственной регистрации.
- Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.
- Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на технологическое, холодильное и прочее оборудование.

Срок действия – постоянно.

7. Возложить ответственность на повара Николаеву Татьяну Владимировну:

- при приготовлении и раздаче готовой пищи использовать одноразовые перчатки;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- принимать участие в составлении разнообразного меню;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- соблюдать: правила по пожарной безопасности, инструкции по охране труда, санитарные требования.
- проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, соблюдать требования по хранению;
- соблюдать требования маркировки, хранения и использования кухонной посуды;
- соблюдать инструкцию по обработки овощей, яиц;
- соблюдать требования раздельного хранения, обработки разделочного инвентаря, посуды для готовой и сырой продукции.

Оформлять следующую документацию и формы учета:

- График смены кипяченой воды;
- Журнал отбора проб на пищеблоке

8. Возложить ответственность на кухонного работника – Сапожкину Ирину Юрьевну:

- при приготовлении и раздаче готовой пищи использовать одноразовые перчатки;
- соблюдать правила по пожарной безопасности, инструкцию по охране труда, санитарные требования;
- соблюдать график уборки пищеблока;
- соблюдать требования раздельного хранения, обработки разделочного инвентаря, посуды для готовой и сырой продукции;
- следить за наличием маркировки на ёмкости с дезинфицирующими и моющими средствами.

9. Возложить ответственность за организацию питания, привитие культурно – гигиенических навыков, детей каждой разновозрастной группы на воспитателей, помощников воспитателя:

- Младшей разновозрастной группы «Малыш»: воспитатель - Наводчикова Светлана Анатольевна; помощник воспитателя – Бондаренко Любовь Николаевна;
- Старшей разновозрастной группы «Буратино»: воспитатель – Санатулина Галина Викторовна; помощник воспитателя – Подгорнова Марина Александровна.
- при раздаче готовой пищи использовать одноразовые перчатки;

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим при раздаче готовой пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневно «Табель учета посещаемости детей», сообщать сведения медицинской сестре о фактическом присутствии детей в группе;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи сотрудниками СП использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- следить за наличием маркировки на емкости с дезинфицирующими и моющими средствами.

10. Осуществлять старшему воспитателю – Гунько Марине Валерьевне педагогический контроль за организацией питания и создания условий в группах:

- включать в оперативный контроль вопросы этикета культуры поведения за столом; формирование культурно-гигиенических навыков;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, личные продукты питания на пищеблоке, в холодильном оборудовании СП, пользоваться Электра оборудованием пищеблока в личных целях, соблюдать правила личной гигиены, сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи проживающих совместно.


12. Работникам пищеблока (кладовщик, повар, кухонный работник, калькулятор) ежегодно проходить профессионально гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинский осмотр.

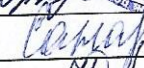
13. Обеспечить исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования СП. Ответственный старший воспитатель – Гунько Марина Валерьевна. Срок действия – постоянно.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 105 Прибой  И.В. Пономаренко/

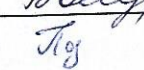
С приказом ознакомлены:

Гунько М.В. 

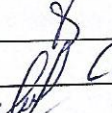
Санатулина Г.В. 

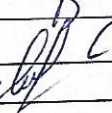
Наводчикова С.А. 

Бондаренко Л.Н. 

Подгорнова М.А. 

Галкина А.В. 

Николаева Т.В. 

Сапожкина И.Ю. 

Якушкина М.А. 