

**Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
имени Героя Советского Союза В.Н. Банцкина
городского округа Сызрань Самарской области**

ПРИКАЗ

от «09» января 2025 года

№ 42- од/сп

Об организации питания дошкольников

СП «Детский сад № 69» ГБОУ СОШ № 6 г.о. Сызрань

В целях обеспечения контроля за правильной организацией питания и качеством приготовления блюд в СП «Детский сад № 69» ГБОУ СОШ № 6 г.о. Сызрань,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания детей дошкольного возраста возложить на медицинскую сестру А.А. Черевко:
 - контролировать качество доставляемых продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации;
 - контролировать правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.);
 - разрабатывать сезонное 10-дневное меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах;
 - на основании примерного десятидневного меню составлять меню-требование с указанием выхода блюд для разного возраста, запрещается вносить какие-либо изменения в меню-требование без согласия руководителя СП;
 - соблюдать натуральные нормы питания для детей до трёх лет и для детей с трёх до семи лет при составлении меню-требования;
 - один раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
 - контролировать качество приготовления пищи, ее соответствие физиологическим потребностям детей;
 - контролировать соблюдение правил кулинарной обработки продуктов, следить за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи;

- обязательно присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюдо на выходе, полученные результаты фиксировать в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, после снятия пробы разрешать выдачу готовой пищи;
- для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, размещать ежедневное меню с выходом блюд;
- контролировать санитарное состояние пищеблока (ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использование соответствующих моющих средств);
- ежедневно осматривать работников пищеблока, вести журнал здоровья;
- наблюдать за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока, следить за своевременной сменой санитарной одежды сотрудниками пищеблока;
- контролировать организацию питания в группах (соблюдение режима, доведение пищи до детей, организация приема пищи), результаты оценки состояния здоровья детей и выявленные недостатки в организации их питания доводить до сведения руководителя СП;
- вести следующую документацию по организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- Примерное десятидневное меню;
- Технологические карты;
- Журнал подсчета калорийности;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Медицинские книжки персонала.

2. Кладовщику Е.Н.Пахомовой:

- организовывать своевременный завоз продуктов;
- своевременно представлять в торговые организации обоснованные заявки на необходимые продукты;
- обеспечивать продуктами питания в достаточном количестве;
- строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов;
- не допускать к приему в СП пищевые продукты без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- при наличии не надлежащего качества (внешний осмотр) продуктов питания составлять акт и производить возврат;
- строго соблюдать сроки реализации продуктов;
- правильно вести журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок;

- строго соблюдать необходимые условия хранения продуктов.

3. Поварам Ю.В. Коноваловой, О.А.Исаевой:

- строго соблюдать правила приготовления пищи, а также обработку овощей;
- при кулинарной обработке соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- осуществлять отбор суточной пробы;
- строго соблюдать соответствие качества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;
- строго выполнять санитарные правила содержания пищеблока (помещения, посуды, оборудования);
- строго соблюдать личную гигиену сотрудников пищеблока.

4. Возложить ответственность на воспитателей Л.Г. Авакян, Е.В. Вдовину, П.С. Мавлянову, Т.С. Русскину, О.А. Юдаеву, И.С. Зияеву, О.М. Титову, Е.Н. Круглову, Н.В. Казакову, О.И. Горобцову, В.В. Главатских, И.А. Гнутову за организацию питания в группах:

- учет приема пищи детей;
- соблюдение режима питания;
- доведение пищи до детей;
- привитие детям культурно-гигиенических навыков.

6. Помощникам воспитателя Н.Н. Александровой, А.И. Егоровой, Т.В. Юдиной, В.Р. Нарбиковой, А.В. Жупаненко, С.В. Дунаевой, М.Б. Чиняевой, Т.С. Холодковой:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при организации питания в группах (помещение, посуда, одежда);
- правильно порционировать блюда в соответствии с возрастной группой (первое, второе и третье блюда).

7. Методисту СП Е.В. Щербаковой:

- контролировать организацию питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитии детям культурно-гигиенических навыков);
- в соответствии с оперативным контролем производить проверку организации питания в группах, ежеквартально составлять аналитическую справку;
- выявленные недостатки доводить до руководителя СП.

8. Заведующему хозяйством Р.У. Теймурбулатовой:

- контролировать работу технологического оборудования, электрооборудования;
- своевременно решать вопрос о его ремонте, о его проверке;
- принимать необходимые меры по организации косметического ремонта помещений;

- обеспечивать в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами;
 - вести журнал боя посуды, по мере необходимости приобретать новую посуду.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на руководителя СП

Заболотских Ю.А.

Директор ГБОУ СОШ № 6 г.о. Сызрань

Ознакомлены:

И.С. Зияева *И.С. Зияева*

Л.Г. Авакян *Л.Г. Авакян*

Е.В. Вдовина *Е.В. Вдовина*

О.А. Юдаева *О.А. Юдаева*

В.В. Главатских *В.В. Главатских*

Ю.В. Коновалова *Ю.В. Коновалова*

Е.Н. Пахомова *Е.Н. Пахомова*

О.А. Исаева *О.А. Исаева*

Н.Н. Александрова *Н.Н. Александрова*

С.В. Дунаева *С.В. Дунаева*

П.С. Мавлянова *П.С. Мавлянова*

Т.С. Холодкова *Т.С. Холодкова*

Т.В. Юдина *Т.В. Юдина*

Гордеева

Л.Е. Гордеева

Заболотских Ю.А. Заболотских

Щербакова Е.В. Щербакова

Горбцова О.И. Горбцова

Казакова Н.В. Казакова

Круглова Е.Н. Круглова

Рускина Т.С. Рускина

Теймурбулатова Р.У. Теймурбулатова

Жупаненко А.В. Жупаненко

Чиняева М.Б. Чиняева

Егорова А. И. Егорова

Гнутова И.А. Гнутова

Титова О.М. Титова

Нарбикова В.Р. Нарбикова

Черевко А.А. Черевко