государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №10
«Образовательный центр ЛИК» городского округа Отрадный
Самарской области структурное подразделение детский сад №17

	Код
Форма по ОКУД	034004
по ОКПО	54031066

Номер документа	Дата составления
38/ОД	11.01.202г.

П Р И К А З
об организации питания детей в 2021 году в СП ГБОУ СОШ №10 «ОЦ ЛИК» детский сад №17

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в СП, в соответствии нормативам стоимости питания, родительской платой, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10 - ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 13-ти часовым режимом функционирования.

2. Утвердить график приема пищи:
завтрак 08.00 – 08.30
обед 11.30-12.40
полдник 14.30-15.00
ужин 16.00-16.40

3. Возложить персональную ответственность за организацию качественного, безопасного и полезного питания в СП ГБОУ СОШ №10 «ОЦ ЛИК» г.о. Отрадный д/с № 17 на **Еланскую В.А.**

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы для каждого ребенка в соответствии с возрастной группой и на сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и руководителя структурного подразделения.
- учитывать нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.
- учитывать нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- учитывать данные о химическом составе блюд.
- учитывать требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

3.3. Представлять меню для утверждения руководителем СП накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09.00;

3.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителем СП. Исправления в меню-раскладке не допускаются;
3.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода;
3.7. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников;
3.8. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;
3.9. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
3.10. **Еланской В.А**. установить постоянный контроль за:
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- гигиеническое обучение и воспитание.
- правильностью отбора и хранение суточной пробы;
3.11. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
3.12. Осуществлять ежедневный обход групп, проверять организацию питания в группах.

4. Возложить персональную ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов а также за наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность в СП ГБОУ СОШ №10 «ОЦ ЛИК» г.о. Отрадный детский сад №17 на кладовщика учреждения **Юркову Т.В.**
4.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями детского сада и поставщика в лице экспедитора;
4.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик **Юркова Т.В.** материально-ответственное лицо;
4.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем СП меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
4.4. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
4.5. **Юрковой Т.В.** установить постоянный контроль за:
- условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
- оценкой качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомлением с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- условиями хранения продуктов (Количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей.)
- соблюдением сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5. Возложить персональную ответственность за организацию работы на пищеблоке СП ГБОУ СОШ №10 «ОЦ ЛИК» г.о. Отрадный детский сад №17 на поваров учреждения **Постовалову Е.Б., Хомякову Н.Г.**

5.1. Поварам. установить постоянный контроль за:

- проверкой закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
- технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
- соблюдением правил холодной (первичной обработки сырья с позиции)
- тепловой обработкой (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
-особенностью приготовления блюд детского питания.
- перечнем запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
- оценкой качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
- проведение профилактической витаминизации.
- правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
- санитарным режимом пищеблока.
- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- наличием, достаточностью, состоянием технологического и холодильного оборудования.
- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировкой, условиями хранения.
- организацией обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы ежедневно:

- **Еланская В.А.**
- **Юркова Т.В.**

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая с подписями членов комиссии, но не менее 2-х человек, хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на **Еланскую В.А.**

6.1. Поварам детского сада строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:

06.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
07.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
09.00 – тесто для выпечки;
09.00 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
10.30– продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
13.00 – продукты для полдника.
14.30 – продукты на ужин

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.2. Выставлять в раздаточной нормы блюд по возрастным группам.

Ответственные: **Еланская В.А..**

Срок: постоянно.

6.3. Осуществлять ежедневный обход групп, проверять организацию питания в группах.

Ответственные: **Еланская В.А.**

Срок: постоянно.

6.4. На время отпуска, болезни Еланской В.А.. возложить ответственность за организацию питания на руководителя СП **Сазонову Е.С.**

6.5. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателя и младшие воспитатели.

- группа № 1 – Чертыковцева Т.С., Серебрякова А.Д.
- группа № 2 – Кириллова Т.В., Ляпина Е.А., Серебрякова А.Д.
- группа № 3 – Бадыкова Г.А., Кочемасова И.А., Ушакова О.С.
- группа № 4 – Михайлова М.В., Анисимова Т.С., Кузьмина М.А.
- группа № 5 – Жукова Л.А., Герасимова Г.В.

7. Контроль исполнения приказа возложить на руководителя структурного подразделения детский сад № 17 Сазонову Е.С.

Руководитель
структурного подразделения д/с №17 _____ (личная подпись) Е.С.Сазонова (расшифровка подписи)

С приказом сотрудник ознакомлен: Бадыкова Г.А.
Жукова Л.А.
Ляпина Е.А.
Кириллова Т.В.
Юркова Т.В.
Еланская В.А.
Кузьмина М.А.
Ушакова О.С.
Герасимова Г.В.
Серебрякова А.Д.
Постовалова Е.Б.
Хомякова Н.Г.
Кочемасова И.А.
Михайлова М.В.
Чертыковцева Т.С.
Анисимова Т.С.