

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Пестравка
муниципального района Пестравский Самарской области
структурное подразделение - детский сад «Забава»**

Номер документа	Дата составления
55.14 о.д.	29.08.2023г.

**ПРИКАЗ
(по основной деятельности)**

1. Об организации питания детей в структурном подразделении - детском саду «Забава»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 8 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с режимом функционирования – 13 часов. Изменения в меню разрешается вносить только в соответствии с требованиями СанПиН.
2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора М.М. Зинковскую.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) – 8²⁵ – 8⁴⁵ч.;
 - обед – 11⁴⁵ – 12⁴⁵ч.;
 - уплотненный полдник – 15³⁵ – 16³⁰ч.;
4. Ответственному за питание Зинковской М.М.:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи: завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и руководителя структурного подразделения.
 - 4.3. Представлять меню для утверждения руководителю структурного подразделения накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
 - 4.5. Завхозу Сумительновой Г.Ю. ежедневно просчитывать по меню-требованию стоимость дня питания с разбивкой бюджетных и внебюджетных средств. Данные фиксировать в журнале мониторинга стоимости питания.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам, завхозу разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз Г.Ю.СУМИТЕЛЬНОВА.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недовеса оформляются актом, который подписывается представителями ДОО и поставщиком.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз СУМИТЕЛЬНОВА Г.Ю. – материально-ответственное лицо.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 15⁰⁰ч. предшествующего дня, указанного в меню.

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

- методист ПОЛЯНСКАЯ Г.А.;
- калькулятор Зинковская М.М.;
- председатель п/к Филимонова О.А.;
- помощник воспитателя ВИСЛИНА Е.В.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на калькулятора Зинковскую М.М.

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, нести ответственность за правильность отбора и хранения суточных проб, витаминизацию готовых блюд и закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7⁰⁰ – мясо, курицы в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 8⁰⁰ – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9¹⁰ – мясо во 2 блюдо;
- 9³⁰ – 11⁰⁰ – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11⁰⁰ – тесто для выпечки (полдник);
- 11³⁰ – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13⁰⁰ – продукты для полдника;
- 15¹⁰ – сахар для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- калькулятора Зинковскую М.М.;
- воспитателя ФИЛИМОНОВА О, А.;
- завхоза СУМИТЕЛЬНОВА Г.Ю.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозу СУМИТЕЛЬНОВОЙ Г.Ю. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- завтрак 8¹⁰ – 8³⁰ч.;
- обед 11³⁵ – 12³⁵ч.;
- уплотненный полдник 15²⁵ – 16¹⁵ч.

11. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Полянская Г.А. – методист;
- Зинковская М.М. – калькулятор;
- Дикарева Е.В. – повар;
- Мясоедова Ю.А.- представитель от родителей;
- Бекетова И.В. – воспитатель;

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

15. Общий контроль за организацией питания возложить на методиста СПДС «Забава» Полянекую Г.А.

16. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, копия вывешена на пищеблоке.

Директор ГБУ СОИИ е. Неуставка

Мясоедова

А.Ю. Мясоедова

С приказом ознакомлены:

Полянекая Г.А.

Бекетова Н.В.

Сумгительнова Г.Ю.

Зинковская М.М.

Борзова Л.В.

Орлова Е.Н.

Волкова М.В.

Филимонова Н.С.

Висетина Е.В.

Дикарева Е.В.

Филимонова О.А.

Сергеева Е.В.

Дорохова Е.П.

Монеева Т.М.

Убеня

а

Зинковская

Борзова

Орлова

Мясоедова

Филимонова

Висетина

Дикарева

Филимонова

Сергеева

Дорохова

Монеева

Назникина И.Н.

Сахнова Т.А.

Тучина Л.И.

Сахнова Т.И.

Земцова И.А.

Уняева О.В.

Анцигрова М.А.

Филимонова О.А.

Громикова Е.Г.

Мясоедова

Назникина

Сахнова

Земцова

Уняева

Анцигрова

Филимонова

Громикова