

Приказ

от 29.08.2022г

№ 282 -од

«Об организации питания
в СП ГБОУ СОШ детском саду
«Светлячок» с.Алексеевка»

С целью организации сбалансированного рационального питания с 12 часовым пребыванием детей в детском саду, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню- требованием, выполнением натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством питания воспитанников в 2001-2002 учебном году, на основании Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г №32, Положения об организации питания в СП ГБОУ СОШ детском саду «Светлячок» с.Алексеевка»

Приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с десятидневным меню СПГБОУСОШ детского сада «Светлячок» с.Алексеевка с 12 часовым пребыванием детей в возрасте с 1-го года до 3 лет и с 3-х до 7 лет , по сезонам (на летне –осенний и зимне -весенний периоды).
2. Калькулятору детского сада Карасевой О.И составлять меню- требование накануне предшествующего дня, указанного в меню на основании количества присутствующих детей в детском саду на текущий день и поступивших заявок от родителей.


При составлении меню- требования:

- 2.1. Использовать в работе утвержденные директором «Технологические карты».
 - 2.2. Указывать выход блюд и стоимость меню на 1 ребенка в день.
 - 2.3 Своевременно ставить подписи повара и кладовщика принимающего продукты с пищевого склада.
 - 2.4. Предоставлять меню-требование для утверждения старшему воспитателю накануне предшествующего дня указанного в меню- требовании до 15.00
3. Кладовщику, Чесновой И.В. ответственному за поставку и приемку продуктов питания:
- 3.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов.
 - 3.2. Осуществлять прием продуктов только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
 - 3.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается членами постоянно действующей приемочной комиссии по закупкам товаров, работ и услуг для нужд детского сада и представителем поставщика. Для оформления претензий использовать утвержденные контрактом документы.
 - 3.4. Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
 - 3.5. Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии до окончания реализации продуктов, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с Поставщиком.

- 3.6. Производить выдачу пищевых продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 3.7. Проводить ежемесячную сверку продуктов питания с бухгалтерией ГБОУ СОШ с.Алексеевка.
4. Поварам пищеблока детского сада:
- 4.1. Работать только по утвержденному меню-требованию. В соответствии с технологической картой.
- 4.2. Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд.
- 4.3. Производить закладку необходимых продуктов по графику:
- 7.00- мясо, кури в первое блюдо, продукты для завтрака;
- 7.45-масло в кашу, сахар для завтрака;
- 10.00 -10.15. – продукты в первое блюдо(овощи, крупы);
- 11.15 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 14.00-15.00 продукты для уплотненного полдника.
- 4.4. Непосредственно после приготовления пищи производить отбор суточной пробы готовой продукции.
- 4.5. Ответственность за отбор проб возложить на повара Краснослабодцеву Т.А.
- 4.6. Готовую пищу выдавать с пищеблока только после проведения контроля бракеражной комиссией детского сада в составе 3-х человек.
5. Помощники воспитателей:
- 5.1. Получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи для каждой возрастной группы. Детская порция должна соответствовать выходу блюд и контрольному блюду.
- 5.2. Моют посуду в соответствии с установленными санитарными требованиями.
- 5.3. Несут ответственность за сохранность посуды.
- 5.4. Не допускают использование посуды для кормления детей со сколами и трещинами.
- 5.5. Несут ответственность за организацию питания в группах и соблюдение питьевого режима.
6. Воспитатели:
- 6.1. Несут ответственность за организацию питания в группах и соблюдение питьевого режима.
- 6.2. Ежедневно информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в родительском уголке с указанием наименования блюд, объема порции и стоимости питания.
7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.
8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой воды, при условии хранения не более 3-х часов с регистрацией в журнале.
9. Контроль за организацией питания в том числе качеством поступающих продуктов возложить на старшего воспитателя СП ГБОУ СОШ детским садом «Светлячок» с.Алексеевка Булавину В.Н.
- 9.1. Контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении готовой пищи, своевременностью и правильностью заполнения журнала на пищеблоке возложит на калькулятора Карасеву О.И.
- 9.2. Контроль за целевым расходованием бюджетных средств на питание, возложить на заместителя директора по финансово – экономической деятельности Андреевскую И.Н, кладовщика- завхоза структурного подразделения Чеснову И.В..

Директор Е.А.Чередникова

С приказом ознакомлены:

Старший воспитатель СП ГБОУ СОШ детского сада «Светлячок» с.Алексеевка  Булавина В.Н.

Заместитель директора по финансово – экономической деятельности Андреевская И.Н

Калькулятор Карасева О.И

Кладовщик Чеснова И.В.