

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.В. НОВИКОВА
Г. НОВОКУЙБЫШЕВСКА
Г. О. НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 11.01.2022 № 13/3 - ОД

**Об организации питания детей в структурном подразделении «Детский сад «Ежик»
ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с новыми требованиями СанПиН,

приказываю:

1. Организовать питание в структурном подразделении «Детский сад «Ежик» ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска в соответствии с новыми правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма.

2. Возложить ответственность за организацию питания в структурном подразделении «Детский сад «Ежик» ГБОУ ООШ № 6 г. Новокуйбышевска на старшую медицинскую сестру Гладкову Е.С. за:

- разработку 10-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для раннего возраста, предоставляя на утверждение заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии продукта на складе (причина: не своевременный привоз продукта в детский сад);
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценк и готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - строгий учет движения продуктов питания;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработка;
 - возврат и добор продуктов в меню при необходимости оформлять не позднее 09 часов 30 минут;
 - ведение журнала учета состояния здоровья работников.
3. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на Миннигалину Л.А., заведующего хозяйством за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
5. Возложить на Миннигалину Л.А., кладовщика за:
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации, точность веса, количество, качество;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - своевременную выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.
6. Возложить ответственность на шеф-повара Беленкову Л.В. за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - соблюдение гигиенических требований в соответствии СанПиН работниками пищеблока и соблюдение всех гигиенических требований к помещению пищеблока;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - совместное с кладовщиком и старшей медицинской сестрой составление разнообразного меню;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - соблюдение графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
7. Возложить ответственность на воспитателей, младших воспитателей, помощника воспитателя за:

- нормы раскладки порций;
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- правильную сервировку стола, формирование у воспитанников навыков культуры здорового питания, обучение этике приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

9. На пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению СанПиН;
- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- ведомость контроля за рационом питания;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу на 3-ое суток (72 ч);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Возложить ответственность на Ющину Е.Н., старшего воспитателя за:

- осуществление медико-педагогического контроля за качеством организаций питания и создания условий в группах;
- включение в оперативный контроль вопросов формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- контроль за соблюдением режима приема пищи, нормы раскладки порций, правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи.

11. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на Терентьеву С.А., заведующего структурным подразделением «Детский сад «Ежик».

Директор
ГБОУ ООШ № 6



О.И. Кабина

С приказом ознакомлены: _____ /Терентьева С.А./

_____ /Миннигалина Л.А./

_____ /Беленкова Л.В./

_____ /Гладкова Е.С./

_____ /Ющина Е.Н./