

ЗАПАДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ  
МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 26 города Сызрани  
городского округа Сызрань Самарской области  
(ГБОУ СОШ № 26 г. Сызрани)

**ПРИКАЗ**

29.08.2022 г.

№ 266

г. Сызрань

**Об организации питания**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации питания воспитанников в СП «Детский сад №53» ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников на 2022-2023 учебный год старшую мед.сестру Нугаеву Динару Шявкятовну.

2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять следующие обязанности:

- вести ежедневный учет воспитанников (табель учета посещаемости воспитанников);
- вести ведомость контроля за рационом питания (приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), контролируя выполнение среднесуточной нормы набора пищевой продукции для детей до 7 лет (на одного ребенка);
- организовывать питание воспитанников в соответствии с разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным 10-дневным меню;
- на основании примерного десятидневного меню составлять меню-требование с указанием выхода блюд для разного возраста;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту раздаточных помещений, сервировку столов, внешний вид персонала;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал;
- контролировать качество доставляемых продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении меню-требований;
- контролировать качество приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей;
- контролировать, совместно с кладовщиком, режим хранения и использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.);

- 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 и проверять блюдо на выходе, полученные результаты фиксировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- контролировать отбор суточной пробы работником пищеблока и соблюдение условий хранения;
- ежедневно информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- контролировать соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока, следить за своевременной сменой рабочей одежды;
- контролировать организацию питания в группах;
- контролировать организацию питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды;
- контролировать, чтобы кипяченую воду заменяли каждые три часа;
- контролировать, чтобы воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в СП «Детский сад №53» ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани;
- контролировать соблюдение санитарных и гигиенических норм во время организации питьевого режима в группах;
- оформить (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и контролировать ведение следующей документации:

- Примерное десятидневное меню;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- График смены кипяченой воды;
- Табель учета посещаемости детей;
- Табель питания сотрудников.

## 2. Кладовщику, Галимовой Екатерине Сергеевне:

- организовывать своевременную доставку продуктов;
- своевременно представлять в торговые организации обоснованные заявки на необходимые продукты;
- строго соблюдать требования к приему и условиям хранения пищевой продукции;
- не принимать в структурное подразделение пищевую продукцию без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- строго соблюдать сроки реализации продуктов;
- ежедневно заполнять журналы: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температуры и влажности в складских помещениях, учета температурного режима в холодильного оборудования.

## 3. Поварам Сафроновой Татьяне Борисовне, Зуевой Валентине Юрьевне:

- при изготовлении блюд соблюдать последовательность и точность технологических процессов;

- изготовление блюд производить в соответствии с меню-требованием по технологическим картам, разработанным старшей мед.сестрой и утвержденным директором;
- строго соблюдать личную гигиену, своевременно менять рабочую одежду;
- производить отбор суточной пробы согласно санитарным правилам и с соблюдением условий хранения;
- строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования по содержанию пищеблока (помещения, посуды, разделочного инвентаря, оборудования).

#### 4. Бухгалтеру:

- строго вести учет поступивших и израсходованных продуктов, в том числе их стоимость;
- рационально расходовать выделенные по смете денежные средства на питание, вести их учет;
- рассчитывать стоимость питания за месяц;
- рассчитывать стоимость меню-требования на каждый день;
- один раз в месяц проводить контрольное взвешивание выданных продуктов по меню-требованию, составлять акт и выявленные недостатки доводить до руководителя СП.

#### 5. Возложить ответственность за организацию питания в группах на воспитателей Суханову С.В., Соплякову Н.В., Васильичеву Г.П., Тодор С.П., Жарову Е.В., Аверьянову Н.В., Устинову Е.Б., Бурькину Ж.С., Гаврилюк М.А., а именно:

- за ведение табеля учета посещаемости детей;
- за охрану жизни и здоровья детей во время приема пищи;
- за соблюдение режима питания и санитарно-гигиенических норм во время приема пищи.

#### 6. Помощникам воспитателя, Тихмяновой Л.В., Кузиной А.А., Кудрявцевой Е.А., Левочкиной Ю.С., Вергазовой Н.Л., Кочетковой Н.А.:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы и требования при организации питания в группах;
- правильно порционировать блюда, согласно меню.

#### 7. Методисту структурного подразделения, Долгановой Татьяне Николаевне:

- контролировать организацию питания в группах;
- выявленные недостатки доводить до руководителя СП.

#### 8. Завхозу, Мырсовой Светлане Геннадьевне:

- контролировать работу технологического оборудования, электрооборудования;
- своевременно решать вопрос о его ремонте, о проверке;
- принимать необходимые меры по ремонту помещений;
- обеспечивать в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами персонал;
- по мере необходимости производить замену посуды.

#### 9. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на руководителя структурного подразделения Мишанину Оксану Александровну.

#### 10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани \_\_\_\_\_ Т.С.Стягова