

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 Шьявкятовну.

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