

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 70 им. Героя Советского Союза А.В. Мельникова»
городского округа Самара**

443041 г. Самара, ул. Ульяновская, дом 99, тел. (846) 332-76-03

Приказ

№ 358/01-02

от «01» 09. 2021 г.

«Об организации питания детей в ДО».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, выполнения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в дошкольном отделении строго в соответствии с «Циклическим 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования» на осенне-зимний период.
2. Бухгалтеру Сергеевой Т.В.
 - производить расчет в размере 100% от стоимости набора продуктов питания ежедневно с занесением общей стоимости на бланки меню;
 - своевременно проводить сверку документов с ООО «Гарантия качества»;
 - проводить снятие остатков на пищеблоке и складе, совместно с членами бракеражной комиссии;
 - контролировать поступление денежных средств за питание воспитанников и сотрудников, согласно табеля посещения и рабочего табеля.
3. Утвердить:
 - график приема пищи (по возрастной группе):
 - завтрак 8:30 – 8:50
 - второй завтрак 10:30
 - обед 12:20 – 13:00
 - полдник 15:30 – 15:50
 - ужин 18.20 – 18.45
 - график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:
 - завтрак 8:15 – 8:30
 - второй завтрак 10:20
 - обед 11:50 – 12:10
 - полдник 15:00 – 15:20
 - ужин 18.00
4. Назначить ответственной за питание старшего воспитателя Харитонову О.А.:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9:00;
 - повару, разрешается работать только по утвержденному меню;
 - ведение накопительной ведомости;

- ведение всех журналов по организации питания;
- ежедневный контроль за состоянием пищеблока.

5. Назначить старшего воспитателя Харитонову О.А. материально-ответственным лицом, отвечающей за:

- своевременность поставки продуктов;
- получение продуктов на склад, точность веса;
- количества и - качество заказываемых продуктов;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов;
- обеспечить правильное хранение овощей и других продуктов. Соблюдение сроков реализации продуктов;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДО и поставщика в лице экспедитора;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Контроль за приготовлением пищи и закладкой продуктов в котлы осуществляет старший воспитатель Харитонов О.А.

7. Повару Голиковой Н.П.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию;
- закладку продуктов в котел производить строго в присутствии Харитоновой О.А.;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов и выставлять контрольное блюдо;
- соблюдать график выдачи готовой пищи в группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количества детей в группе;
- сохранять до конца рабочего дня отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы и мяса и др.);
- соблюдать личную гигиену, не носить на рабочем месте украшений;
- содержать помещение пищеблока в чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

7.1 В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

- ✓ группа № 1: воспитатели: Ремизова С.К, Солодунова О.Н.
пом. воспитателя: Матуа Э.В.
- ✓ группа № 2: воспитатели: Строганова А.К., Лазеева М.В.
пом. воспитателя: Матуа Э.В.

9. Помощник воспитателя несет ответственность за:

- наличие маркировки на посуде, инвентаре и детской мебели;
- при раздаче блюд ориентироваться на контрольное блюдо;
- четко знать объем столовой посуды, мерной тары, раковин;
- участвовать в формировании культурно-гигиенических навыков у детей;
- содержать помещение групп в чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

10. Воспитателям всех возрастных групп:

- обеспечить родителей достоверной информацией о меню на каждый день;
- проводить работу с родителями по посещаемости детьми дошкольного отделения, особенно по пятницам и предпраздничным дням;

- во время приема пищи учить воспитанников культуре еды, правилам общения и поведения за столом, самим соблюдать их;

- организовать дежурство по столовой из числа воспитанников группы;

- контролировать поступление родительских средств за содержание детей.

11. Предоставить всем сотрудникам возможность питания в дошкольном отделении, состоящим из 1-го блюда и ржаного хлеба, согласно заявлениям и рабочего табеля.

12. Ответственным за наличие своевременной наглядной информации об организации питания в дошкольном отделении назначить старшего воспитателя Харитонову О.А.

13. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ Школы № 70 г.о. Самара



Е.В. Косилова

С приказом ознакомлены

Харитонов О.А.

Солодунова О.Н.

Ремизова С.К.

Строганова А.К.

Лазеева М.В.

Голикова Н.П.

Матуа Э.В.