

## ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от «30» декабря 2021г.

№ 1493/ОД

г.Сызрань

### Об организации питания воспитанников СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани в 2022 году

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022 году, -

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.01.2022г. 4 - разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (с включением блюд ужина) воспитанников СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани, в соответствии с утвержденным примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и для детей в возрасте от 3 до 7 лет (с 12-часовым режимом работы) в разные времена года.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани.
3. Возложить ответственность за организацию рационального питания воспитанников СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани на старшую медицинскую сестру Тихойкина Е.В. и медицинскую сестру Вдовину А.А. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.32.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г., и руководителя СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани Осину И.С.
4. Возложить ответственность за работу в ФГИС «Меркурий» на кладовщика СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани Рамазанову О.В.
5. Осуществлять прием пищи на группах согласно графику, утвержденному 01.09.2021г., на период с 01.09.2021г. по 31.05.2022г.:

завтрак	8.30 - 9.00
второй завтрак (в соответствии с возрастной группой)	10.30- 10.50
обед (в соответствии с возрастной группой)	12.00 - 13.00
уплотненный полдник с включением блюд ужина (в соответствии с возрастной группой)	15.30-16.00

6. Осуществлять выдачу пищи с пищеблока на группы согласно графику, утвержденному 01.09.2021г., на период с 01.09.2021г. по 31.05.2022 г.:

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник (с включением блюд ужина)
Группа раннего возраста №№ 2,3,7	8.05	10.15	11.40	15.15

Вторая младшая группа №№10,12	8.10	10.20	11.45	15.20
Средняя группа №№ 1,5	8.15	10.20	11.45	15.20
Старшая группа №№8,9,13	8.20	10.25	11.50	15.25
Подготовительная группа №№6,11,15	08.25	10.25	12.00	15.25

7. Медицинским сестрам обеспечить контроль за:

- качеством доставляемых продуктов, правильность их хранения, соблюдения сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении ежедневного меню-требования;
- контролировать качество приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии;
- один раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, а по результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады);
- 1 раз в месяц проводить подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчитывать калорийность, количество белков, жиров и углеводов);
- контролировать правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.);
- контролировать соблюдение натуральных норм суточного рациона питания;
- вести учет питающихся детей в журнале;
- разработать картотеку блюд, с приложением технологических карт с номерами, утвердить у директора ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани;
- на основании утвержденного примерного десятидневного меню ежедневно составлять меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, вносить какие-либо изменения в меню-требование без согласия руководителя структурного подразделения запрещается;
- в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами;
- 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, проверять блюда на выходе, полученные результаты фиксировать в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, после снятия пробы разрешать выдачу готовой пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- для обеспечения преемственности питания информировать родителей воспитанников об ассортименте питания ребенка, вывешивать ежедневное меню (с выходом блюд, с ценой каждого блюда) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать санитарное состояние пищеблока (ежедневная проверка качества уборки пищеблока, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использование соответствующих моющих средств) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать соблюдение сроков прохождения медосмотров работниками структурного подразделения с обязательной отметкой в санитарных книжках, ежедневно осматривать работников пищеблока, следить за правильным ведением журнала здоровья;
- контролировать соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, своевременную смену спецодежды;
- контролировать организацию питания в группах (соблюдение режима, доведение пищи до детей), результаты оценки состояния здоровья детей и выявленные недостатки в организации их питания доводить до сведения руководителя структурного подразделения;
- вести следующую документацию по организации питания в структурном подразделении:
  - примерное десятидневное меню;
  - технологические карты;
  - ежедневное меню;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- медицинские книжки работников структурного подразделения;
- ведомость контроля за рационом питания.

8. Возложить ответственность на кладовщика Рамазанову О.В. за:

- проведение входного контроля качества поступающих на пищеблок продуктов питания с оформлением результатов входного контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП (медицинская сестра, руководитель СП, повар, кладовщик) и поставщика, в лице экспедитора;
- наличие и хранение сопроводительных документов и маркировочных ярлычков, удостоверяющих качество и безопасность продукции;
- условия хранения продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;
- ежедневным соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании с оформлением результатов в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранить в течение года;
- соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания;
- своевременное оформление в торговые организации заявок на продукты питания в соответствии с меню-требованием;
- организацию своевременной поставки продуктов питания на пищеблок.

9. Повару Плаховой В.Г. обеспечить:

- строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд, в соответствии с технологической картой, закладку необходимых продуктов согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком;
- своевременное качественное приготовление готовой пищи и её отпуск в соответствии с меню – раскладкой;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическому приготовлению блюд;
- соблюдение инструкции по обработке яиц, используя для этого специально промаркированные емкости;
- соблюдение сроков нахождения первых и вторых блюд на горячей плите до отпуска (не более 2-х часов);
- соблюдением правил обработки и условий хранения очищенных овощей, не допуская предварительного замачивания;
- соблюдением правил отбора и хранением суточных проб готовой продукции в полном объеме;
- строгое соблюдение соответствия качества приготовления пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;
- соблюдение личной гигиены;
- не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке;
- правильную последовательность (поточность) технологических процессов, расстановку оборудования в цехах;
- организацию приготовления, реализацию пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- правильность отбора и хранения суточной пробы готовой продукции в установленном порядке в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;
- санитарное состояние всех помещений пищеблока;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки помещений пищеблока;
- наличие маркированного уборочного инвентаря и соблюдения условия его хранения;
- организацию и качество обработки тары, мытья кухонной посуды и производственного инвентаря;

- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения;
- внешний вид работников пищеблока, соблюдение личной гигиены, наличие спецодежды и индивидуальных полотенец;
- отсутствие у работников пищеблока во время работы колец, серег, цепочек, и булавок на спецодежде.

10. Возложить ответственность на кухонного рабочего Отт И.А. за:

- санитарное состояние пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря;
- наличие маркированного уборочного инвентаря и соблюдения условий его хранения;
- соблюдением инструкции по мытью посуды;
- проведение 1 раз в неделю (пятница) генеральных уборок с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

11. Возложить ответственность на воспитателей СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г. Сызрани за:

- организацию питания воспитанников в группах;
- соблюдение охраны жизни и здоровья детей во время раздачи и приёма пищи в группе;
- соблюдение режима питания;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и культуры питания;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- систематическое информирование родителей о питании детей и стоимости ежедневного меню.

12. Возложить ответственность на помощников воспитателей групп за:

- соблюдение режима питания и графика получения готовых блюд с пищеблока;
- соблюдение объема и температуры блюд в соответствии с меню;
- наличие маркировки на специальных закрытых емкостях, в которых доставляется пища с пищеблока, предусматривающая групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе и третье) и использование ее по назначению;
- наличие маркировки на посуде для персонала группы;
- санитарное состояние моечной группы, столов для приема пищи;
- соблюдением инструкции и качеством мытья столовой, чайной посуды, столовых приборов и инвентаря;
- условиями хранения чистой столовой и чайной посуды, инвентаря и столовых приборов;
- своевременную замену посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- ежедневное очищение специальной тары для пищевых отходов;
- обеспечение в достаточном количестве столовой и чайной посуды из расчета по 1 комплекту на одного ребенка группы;
- наличие и соблюдение условий хранения кипяченой воды для питья детей (не более 3-х часов).

13. Возложить ответственность на методиста структурного подразделения Кальбову Ю.Н. за:

- обеспечение контроля за организацией питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитии детям культурно-гигиенических навыков).

14. Возложить ответственность на заместителя руководителя СП по ХР Кулагину Л.Г. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, своевременное оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечение работников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателей специальной одеждой;

- своевременное проведение дезинсекции и дератизации помещений пищеблока специализированными организациями;
  - проведение по мере необходимости косметического ремонта в помещениях пищеблока.
15. Возложить ответственность на бухгалтера Иванычеву Ю.А. за:
- ежедневный расчет стоимости каждого блюда и стоимости дня;
  - своевременный учет поступивших и израсходованных продуктов питания, в том числе их стоимость;
  - рациональным расходованием денежных средств на питание, ведением их учета;
  - расчет стоимости питания за месяц;
  - проведение контрольного взвешивания выданных продуктов по меню-требованию (один раз в квартал), и составление акта (выявленные недостатки доводить до руководителя структурного подразделения).

16. Контроль за выполнением данного приказа возложить на руководителя СП «Детский сад №35» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани Осину И.С.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 10 г.Сызрани



И.В.Руцак