

П Р И К А З

от «30» 12 2021г.

№ 1488 /ОД

г.Сызрань

**Об организации питания воспитанников
СП «Детский сад №17» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани
на 2022 год**

С целью организации рационального питания воспитанников СП «Детский сад №17» 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 организации питания, -

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать с 01.01.2022г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (с включением блюд ужина) воспитанников СП «Детский сад №17» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани в соответствии с утвержденным примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7 лет (с 12-ти часовым режимом работы) на осенне-зимний период.
2. Ввести в действие примерное 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7 лет (с 12-ти часовым режимом работы) на осенне-зимний период, утвержденное приказом №148/ОД от 29.01.2021 г.
3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани.
4. Возложить ответственность за организацию питания в СП «Детский сад» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани на старшую медицинскую сестру Гончарук О.А.
5. Возложить ответственность за работу в ФГИС «Меркурий» на кладовщика СП «Детский сад» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани Якимову Н.В.
6. Утвердить график приема пищи на группах на период с 01.01.2022г. по 31.05.2022г.:

| | |
|---|---------------|
| завтрак | 8.30 - 9.00 |
| второй завтрак (в соответствии с возрастной группой) | 10.25 -10.50 |
| обед (в соответствии с возрастной группой) | 11.30 - 13.00 |
| уплотненный полдник с включением блюд ужина (в соответствии с возрастной группой) | 15.30-16.00 |

7. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока на группы на период с 01.01.2022г. по 31.05.2022 г.:

| Группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Уплотненный полдник (с включением блюд ужина) |
|----------------------|---------|----------------|-------|---|
| 1 младшая группа № 1 | 08.15 | 10.20 | 11.20 | 15.15 |
| 1 младшая группа № 7 | 08.15 | 10.20 | 11.20 | 15.15 |
| 2 младшая группа № 4 | 08.16 | 10.20 | 11.50 | 15.16 |
| 2 младшая группа № 2 | 08.16 | 10.20 | 11.51 | 15.16 |
| средняя группа № 6 | 08.17 | 10.20 | 11.52 | 15.17 |
| средняя группа № 9 | 08.17 | 10.20 | 11.52 | 15.17 |
| средняя группа № 11 | 08.18 | 10.20 | 11.53 | 15.18 |
| старшая группа № 3 | 08.18 | 10.25 | 11.53 | 15.18 |
| старшая группа №8 | 08.19 | 10.25 | 11.54 | 15.20 |

| | | | | |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|
| подготовит. группа №5 | 08.19 | 10.35 | 11.54 | 15.20 |
| подготовит. группа № 10 | 08.20 | 10.35 | 11.55 | 15.20 |

8. Гончарук О.А. – старшей медицинской сестре обеспечить контроль за:

- качеством доставляемых продуктов, правильность их хранения, соблюдения сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении ежедневного меню-требования;
- качеством 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 руководителя структурного подразделения;
- 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, в том числе быстрорастворимые витаминизированные напитки;
- в целях профилактики гиповитаминозов проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию третьих блюд холодных напитков аскорбиновой кислотой непосредственно перед реализацией в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 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 родителей воспитанников информировать 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, ежедневно осматривать работников пищеблока, следить за правильным ведением журнала здоровья;
- контролировать за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока, за своевременной сменой 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.
9. Возложить ответственность на кладовщика Якимову Н.В. за:
- проведение входного контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания с оформлением результатов входного контроля в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - за 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;
 - 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 заявки на продукты питания в соответствии с меню-требованием;
 - организацию своевременной поставки продуктов питания на пищеблок.
10. Повару: Поваровой И.Е. 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;
 - строго соблюдать соответствие качества приготовления пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;
 - соблюдать личную гигиену;
 - не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке; принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории СП;
 - правильную последовательность (поточность) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах;
 - организацию приготовления, реализацию пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи;
 - 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;

- отсутствием у работников пищеблока во время работы колец, серег, цепочек, и булавок на спецодежде;
 - не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С.
11. Возложить ответственность на кухонных рабочих Акоюн С.Э. 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 (в пятницу) генеральных уборок с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
12. Возложить ответственность на воспитателей Солодовникову Л.Н., Кротову Н.Л., Курнакину Н.И., Кравчук Е.Д., Ахметову З.А., Сорокину О.А., Петрову Ю.В., Петрову Т.Н., Солдатову И.Н., Созонову И.В., Захарову И.Н., Акишину В.А., Круглову Е.В., Опаренко И.А., Вахмистрову Н.С., Сорокину Е.М., Балан Н.В. за:
- организацию питания воспитанников в группах;
 - соблюдение охраны жизни и здоровья детей во время раздачи и приема 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.
13. Возложить ответственность на помощников воспитателей групп: Сиренко А.Б., Жукову Ю.А., Князькову Н.Н., Гузанову М.Ю., Салихову Г.Г., Копылову Н.С., Петишкину М.В., Стрелкову Л.Г., Родионову Л.Н., Григорьеву Н.В., Кулагину Г.Р. за:
- соблюдение режима питания и графика получения готовых блюд с пищеблока;
 - соблюдение раздачи блюд детям 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;
 - качеством мытья столовой, чайной посуды, столовых приборов и инвентаря и соблюдением инструкции по мытью 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).
14. Возложить ответственность на методиста структурного подразделения Иванову О.В. за:
- обеспечение контроля за организацией питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитии детям культурно-гигиенических навыков).
15. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Евсееву М.С. 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.
16. Возложить ответственность на бухгалтера Иванову Ю.А. за:
- ежедневный расчет стоимости каждого блюда и стоимости дня;
 - своевременный учет поступивших и израсходованных продуктов питания, в том числе их стоимость;
 - рациональным расходом денежных средств на питание, вести их учет;
 - рассчитывать стоимость питания за месяц;
 - проведением контрольного взвешивания выданных продуктов по меню-требованию (один раз в квартал), и составлением акта (выявленные недостатки доводить до руководителя структурного подразделения).
17. Контроль за выполнением данного приказа возложить на руководителя СП «Детский сад №17» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани Мингачеву Н.С.

Директор
ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани

И.В. Рушак

1. Организовать в 01.01.2022г. 4-х классов (группах) центральный центр (обед, утренний завтрак (с включением в меню завтрака-обеденного СП «Детский сад №17» ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани) в соответствии с утвержденными требованиями 10-ти классов меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7 лет (с 12-ти часовыми перерывами работы) на учебно-образовательный период.
2. Внести в действующий приказ №10 от 10.01.2022г. изменения для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7 лет (с 12-ти часовыми перерывами работы) на учебно-образовательный период, утвержденный приказом №10/01 от 29.01.2022г.
3. Изменить в действующем приказе детей включить также с организацией питания ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани.
4. Возложить ответственность за организацию питания в СП «Детский сад ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани» на старшего менеджера ООО «Сызрань-ОА».
5. Возложить ответственность за работу в СП «Детский сад ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани» на начальника СП «Детский сад ГБОУ СОШ №10 г.Сызрани» Мингачеву Н.С.
6. Утвердить график питания детей на группах на период с 01.01.2022г. по 31.05.2022г.

| | |
|--|---------------|
| завтрак | 7:30 - 9:00 |
| утренний завтрак (в соответствии с возрастной группой) | 10:25 - 10:50 |
| обед (в соответствии с возрастной группой) | 11:30 - 12:00 |
| полдник (в соответствии с возрастной группой) | 15:35 - 16:00 |

7. Утвердить график питания детей в пищеблоке на период с 01.01.2022г. по 31.05.2022г.

| Группа | Завтрак | Полдник/завтрак | Обед | Утвержденный график в соответствии с меню |
|---------------------|---------|-----------------|-------|---|
| 1 младшая группа №1 | 08:15 | 10:20 | 11:20 | 15:15 |
| 1 младшая группа №2 | 08:15 | 10:20 | 11:20 | 15:15 |
| 1 младшая группа №4 | 08:16 | 10:20 | 11:30 | 15:16 |
| 1 младшая группа №2 | 08:16 | 10:20 | 11:30 | 15:16 |
| средняя группа №4 | 08:17 | 10:20 | 11:30 | 15:17 |
| средняя группа №5 | 08:17 | 10:20 | 11:30 | 15:17 |
| средняя группа №11 | 08:18 | 10:20 | 11:30 | 15:18 |
| старшая группа №3 | 08:18 | 10:20 | 11:30 | 15:18 |
| старшая группа №8 | 08:19 | 10:20 | 11:30 | 15:20 |