

**Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 6  
имени Героя Советского Союза В.Н. Банцекина  
городского округа Сызрань Самарской области**

**ПРИКАЗ**

от «10» января 2022 года

№64- од/сп

**Об организации питания детей и сотрудников структурного подразделения,  
реализующего общеобразовательные программы  
дошкольного образования «Детский сад № 36»**

В целях усиления контроля за правильной организацией и качеством приготовления питания в структурном подразделении реализующем общеобразовательные программы дошкольного образования «Детский сад №36»,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Контроль за постановкой питания детей возложить на старшую медицинскую сестру Акимову Л.Ю.:
  - 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;
  - один раз в 10 дней контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
  - 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;
- составлять примерное десятидневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания;
- разработать картотеку блюд (с приложением технологических карт с номерами), утвердить у заведующего структурного подразделения;
- на основании примерного десятидневного меню составлять меню-требование с указанием выхода блюд для разного возраста, запрещается вносить какие-либо изменения в меню-требование без согласия заведующего структурного подразделения;
- в целях профилактики гиповитаминозов проводить искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновой кислотой;
- 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 в котел и проверять блюдо на выходе, полученные результаты фиксировать в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, после снятия пробы разрешать выдачу готовой пищи;
- для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивать ежедневное меню (с выходом блюд, с ценой каждого блюда);
- контролировать санитарное состояние пищеблока (ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использование соответствующих моющих средств);
- контролировать соблюдение сроков прохождения медосмотров работников с обязательной отметкой в санитарных книжках, ежедневно осматривать работников пищеблока, следить за правильным ведением журнала здоровья;

- наблюдать за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока, следить за своевременной сменой санитарной одежды сотрудниками пищеблока;
- контролировать организацию питания в группах (соблюдение режима, доведение пищи до детей, организация кормления детей), результаты оценки состояния здоровья детей и выявленные недостатки в организации их питания доводить до сведения заведующего структурного подразделения;
- вести следующую документацию по организации питания:
  - Примерное десятидневное меню;
  - Технологические карты;
  - Журнал подсчета калорийности;
  - Журнал регистрации бракеража готовых блюд;
  - Журнал реализации скоропортящихся продуктов;
  - Журнал С витаминизации пищи;
  - Медицинские книжки персонала;

## 2. Кладовщику Бойцовой Л.А.:

- организовывать своевременный завоз продуктов;
- своевременно представлять в торговые организации обоснованные заявки на необходимые продукты;
- обеспечивать продуктами питания в достаточном количестве;
- строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов;
- не допускать к приему в структурное подразделение пищевые продукты без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- строго соблюдать сроки реализации продуктов;
- правильно вести журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок;
- строго соблюдать необходимые условия хранения продуктов.

## 3. Поварам Царевой Е.М., Босенко Е.О., Павловой С.Р.:

- строго соблюдать правила приготовления пищи;

- при кулинарной обработке соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- при кулинарной обработке овощей соблюдать правила;
- строго соблюдать соответствие качества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;
- строго выполнять санитарные правила содержания пищеблока (помещения, посуды, оборудования);
- строго соблюдать личную гигиену.

4. Возложить ответственность на воспитателей Анисимову О.Г., Анисимову Т.А., Шалашову О.Н., Печерскую Я.В., Королеву Е.В., Тимербулатову В.С., Сасину А.Ф., Правосудову Н.О., за организацию питания в группах:

- учет питающихся детей;
- соблюдение режима питания;
- доведение пищи до детей;
- за организацию кормления детей;
- систематически информировать родителей о питании детей и о стоимости меню.
- порционирование блюд.

6. Помощникам воспитателя Ворониной А.Ю., Никуличевой Е.А, Царевой Е.Г., Джакиевой А.Б., Мироновой С.С., Величко И.В.

- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при организации питания в группах (помещение, посуда, одежда);
- правильно порционировать блюда в садовских группах (первое, второе и третье блюда).

7. Руководителю структурного подразделения Терехиной Г.И.:

- контролировать организацию питания в группах (сервировка стола, дежурство по столовой, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитии детям культурно-гигиенических навыков);
- контролировать организацию кормления детей;
- один раз в квартал проводить контроль за организацией питания в группах, составлять справку по проверке;

- выявленные недостатки доводить до директора ГБОУ СОШ № 6 г.о. Сызрань.

8. Заведующему хозяйством Солдатовой Н.Г.:

-контролировать работу технологического оборудования, электрооборудования;

- своевременно решать вопрос о его ремонте, о его проверке;

- принимать необходимые меры по ремонту помещений;

- обеспечивать в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами;

- по мере необходимости приобретать новую посуду.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на руководителя структурного подразделения Терехину Г.И.

Директор ГБОУ СОШ №6 г.о.Сызрань

С.В.Жукова



C=RU, O=ГБОУ СОШ №6 г.о.  
Сызрань, CN=Жукова  
Светлана Владимировна,  
E=school6\_szr@samara.edu.ru  
00cffeef04bb6a8e6a  
2022.04.03 15:27:08+04'00'