

Приказ

от « 09 » 01 2023 г.

№ 21-09

О организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Улыбка»

В целях эффективной организации горячего питания в структурном подразделении «Детский сад «Улыбка» ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Лопатино (далее СП «Детский сад «Улыбка»), повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами ГБОУ, действующими требованиями и нормами:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)
- приказа министерства образования и науки Самарской области от 11.10.2022 № 534 «Об освобождении отдельных категорий родителей (законных представителей) от взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных организациях Самарской области,
- Приказа министерства образования и науки Самарской области №421-од от 15.08.2022 г
- Приказа Поволжского управления министерства образования и науки Самарской области от 17.08.2022 г. №108-од «Об установлении размера родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях, находящихся на территории муниципального района Волжский и городского округа Новокуйбышевск, п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Лопатино

2. Организовать питание детей в соответствии с:

- действующими контрактом на оказание услуг по закупке продуктов для организации горячего питания.
- «Положением о бракеражной комиссии. СП «Детский сад «Улыбка» ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Лопатино

3. Организовать 5-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) СП «Детский сад «Улыбка» в соответствии с циклическими десятидневными меню рационов горячего питания, разработанных по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий в дошкольных образовательных учреждениях М.П. Могильный, В.А. Тутельян.

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, с 12 часовым пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

- циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, с 12 часовым пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания;

4. Организовать (по необходимости) щадящее питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям. С этой целью:

- медицинской сестре диетической оформить список детей-аллергиков по факту получения справки-рекомендации от врача-аллерголога;

- подавать данный список на пищеблок и группы;

- воспитателям и помощникам воспитателя организовать питание детей в соответствии со списком;

5. Льготниками по оплате за питание в СП «Детский сад «Улыбка» являются, при условии предоставления соответствующих документов, %:

- дети ОВЗ-100%;

- дети инвалиды-100%;

- дети, родители которых являются участниками СВО-100%;

- дети из многодетных семей-50%;

- опекаемые дети-100%

6. Назначить ответственными за организацию питания в СП «Детский сад «Улыбка», Божкову Е.И. заведующего хозяйством;

7. Утвердить состав Бракеражной комиссии:

Председатель: - Е.И. Божкова, заведующий хозяйством СП

Члены: Н.А. Прытыковская, руководитель СП «Детский сад «Улыбка»

Л.А. Багдасарян, медицинская сестра диетическая

Л.И. Саблина, повар

О.А. Тяжева, контрактный управляющий

8. Бракеражной комиссии действовать в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии СП Детский сад «Улыбка» ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Лопатино

- осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции;

- 1 раз в 30 дней осуществлять анализ ведомости выполнения норм продуктового набора

- ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа;

- разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- приостанавливать выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

9. Заведующий хозяйством Божкова Е.И., несет ответственность за:

- Ведение документации по организации питания воспитанников (журнал учета продуктов поступивших с базы, журнал учета скоропортящихся продуктов);

- Контроль маркировки посуды, инвентаря в группах;

- Организацию и контроль питьевого режима;

- Контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда;

- Исправную работу технологического оборудования пищеблока;

10. Медицинская сестра диетическая Багдасарян Л.А. несет ответственность за:

- Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
- Составление ежедневного меню-требования установленного с указанием выхода блюда для разного возраста
- Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи
- Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче

-Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

11. Воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН,
- совместно с помощником воспитателя несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

12. Помощникам воспитателя:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН, получать пищу с пищеблока согласно утвержденному графику;
- совместно с воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков;
- осуществлять доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;
- несут ответственность за количество одновременно используемой столовой посуды и приборов (должно соответствовать списочному составу детей в группе);
- мыть и хранить столовую посуду для персонала в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей;
- не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью. В случае обнаружения посуды с дефектами, сдавать ее заведующему хозяйством;
- собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками;
- столы в групповых помещениях промывать горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирать, просушивать и хранить в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой или использовать одноразовую ветошь;
- пользоваться фартуком, колпаком или косынкой для раздачи пищи, фартуком для мытья посуды при организации питания детей;
- соблюдать гигиену питания и сервировку стола;
- горячее питание раскладывать в отсутствие детей;
- соблюдать организацию питьевого режима;
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

13. Поварам:

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, за выход, объем порций и сохранность инвентаря.

14. За нарушение данного Приказа сотрудники несут персональную ответственность.

15. Контроль исполнения настоящего Приказа возлагается на руководителя структурного подразделения «Детский сад «Улыбка» Н.А. Прытьковскую.

И.о.директора ГБОУ СОШ
«ОЦ» с. Лопатино



А.М. Чернов

с настоящим приказом ознакомлены:

« 09 » 01 2023 г Н.А. Прытьковская



« 09 » 01 2023 г Е.И. Божкова



« 09 » 01 2023 г Л.А. Багдасарян



« 09 » 01 2023 г Л.И. Саблина



« 09 » 01 2023 г Г.А. Казарцева

