

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Прогресс  
муниципального района Хворостянский Самарской области**

Выписка из приказ № 57/10/1-ОД

От 01.09.2021г

«Об организации питания воспитанников.

В целях обеспечения полноценного питания детей в учреждении в соответствии с примерным 10-тидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Возложить ответственность за организацию питания на руководителя СП Бaeву Г.А.

2.Утвердить график приема пищи, график раздачи пищи.

3.Завхозу Пауль Д.И.:

-Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.

-при составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы для каждого ребенка , проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;

-указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза и, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3.Представлять меню для утверждения руководителя СП накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4.Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

3.5. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя СП

#### **4.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:**

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз учреждения Пауль Д.И. и поставщик продуктов.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП и поставщика в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Пауль Д.И. – материально ответственное лицо.

4.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем СП меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

**5. Поварам Долгополовой Н.А. и Лоторевой Л. А.** строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов

5.1. Возложить ответственность за маркировку, хранение, обработку, правильное использование инвентаря и посуды на пищеблоке.

5.2. Правильное осуществление снятия пробы и выдачи готовой пищи.

#### **6. Завхозу Пауль Д.И.**

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером .

- осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока и кладовых.

- контролировать работу холодильного и технологического оборудования.

- оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами.

#### **7. В пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей для каждой возрастной группы несут воспитатели а также обеспечивают:

-формирование у детей навыков самообслуживания и правил этикета;

-соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

-ежедневное вывешивание меню в родительском уголке.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на руководителя СП Баеву Г.А.

Директор ГБОУ СОШ пос.Прогресс \_\_\_\_\_ М.В.Астапова

