

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 ГОРОДА  
СЫЗРАНИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА СЫЗРАНЬ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

« 31 » августа 2022г.

№ 526 / ОД

**«Об организации питания  
в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ № 3 г. Сызрани  
в 2022 – 2023 учебном году»**

С целью рациональной организации питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Общее руководство организацией питания в СП «Детский сад №6» ГБОУ СОШ №3 возложить на Шиховцеву Т.В., руководителя СП «Детский сад №6».
2. Ответственность за организацию питания в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ № 3 возложить на старшую медицинскую сестру Грачеву О.П.
3. Грачевой О.П. – старшей медицинской сестре обеспечить контроль за организацией питания детей в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3, а именно:
  - контролировать качество доставляемых продуктов, правильность их хранения, соблюдение сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении меню-требования;
  - контролировать качество приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии;
  - 1 раз в месяц проводить подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчитывать калорийность блюд);
  - 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 с учетом рекомендуемого среднесуточного набора питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом возраста детей и временем их пребывания в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3;
  - использовать картотеку блюд, с приложением технологических карт с номерами, утвержденную руководителем СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3;
  - 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 СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3 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;
  - контролировать соблюдение правил кулинарной обработки продуктов, следить за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи;
  - разрабатывать График закладки продуктов на пищеблоке;

- 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 правилами и нормами 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 правилами и нормами 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 правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать соблюдение сроков прохождения медосмотров работниками СП «Детский сад №6» ГБОУ СОШ № 3 с обязательной отметкой в санитарных книжках, 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 СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3
- вести следующую документацию по организации питания в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3:
  - Примерное десятидневное меню.
  - Технологические карты.
  - Журнал подсчета калорийности.
  - Журнал регистрации бракеража готовых блюд.
  - Журнал регистрации скоропортящихся продуктов.
  - Журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.
  - Медицинские книжки работников СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3.
  - Журнал ежедневного учета питания детей и работников СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3.

4. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке на 2022-2023 учебный год.

5. Ответственность за обеспечение своевременного составления заявок и доставку продуктов питания, организацию хранения продуктов соблюдение сроков реализации, товарное соседство, приём накладных от торговых организаций только с представлением сертификатов на получаемую продукцию, возложить на кладовщика Расторгуеву О.С.

6. Кладовщику Расторгуевой О.С.

- 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 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- не допускать к приему в СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3 продукты питания без сопроводительных документов с истекшим сроком реализации и признаками порчи в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- строго соблюдать сроки реализации продуктов питания;

- в соответствии с требованиями вести журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов питания поступающих на пищеблок;
  - строго соблюдать необходимые условия хранения продуктов питания в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
7. Ответственность за своевременное, доброкачественное приготовление готовой пищи и её отпуск в соответствии с нормами закладками, калорийностью, рецептурой, возложить на шеф-повара Егорову Т.Н., поваров Кулагину Л.Н., Пименову Ю.В., Гусейнову М.Э.
8. Поварам Егоровой Т.Н., Кулагиной Л.Н., Пименовой Ю.В., Гусейновой М.Э.
- строго соблюдать правила приготовления пищи в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - при кулинарной обработке соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - при кулинарной обработке овощей соблюдать правила и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - строго соблюдать соответствие качества приготовления пищи объемам и числу порций, указанных в меню-требовании;
  - строго выполнять санитарные правила содержания пищеблока (помещения, посуды, оборудования) в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - строго соблюдать личную гигиену.
9. Ответственность за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, оборудования, инвентаря, хранение и использование дез.средств возложить на кухонных работников Салихову Е.Н., Макарову О.В.
10. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах, соблюдение охраны жизни и здоровья детей во время раздачи и приёма пищи возложить на воспитателей групп Смирнову М.В., Андрееву Т.А., Цурган А.В., Станотину Н.В., Темниханову З.Ж., Прокулатову И.В., Бачинскую О.П., Петрову Н.В., Гурьеву И.А., Мусиенко И.С., Алмушкину Ю.А., Негину М.А., Лосеву Е.Г., Петрову О.А., Полянову Е.С., Чекушкину Д.А., Шарохину Л.К., Исаеву Ю.Е., Дыбину Д.А.
11. Воспитателям: Смирновой М.В., Андреевой Т.А., Цурган А.В., Станотиной Н.В., Темнихановой З.Ж., Прокулатовой И.В., Бачинской О.П., Петровой Н.В., Гурьевой И.А., Мусиенко И.С., Алмушкиной Ю.А., Негинной М.А., Лосевой Е.Г., Петровой О.А., Поляновой Е.С., Чекушкиной Д.А., Шарохиной Л.К., Исаевой Ю.Е., Дыбиной Д.А.
- вести учет питающихся детей;
  - соблюдать режим питания;
  - контролировать доведение пищи до детей;
  - организовывать кормление детей;
  - систематически информировать родителей о питании детей и о стоимости меню.
12. Ответственность за обеспечение санитарно-гигиенического состояния в группах, моечных при организации питания воспитанников, санитарно-гигиенических норм мытья посуды возложить на помощников воспитателей групп: Шувалову Е.А., Тукаленко Г.В., Ярдаеву Е.А., Духовскую Н.В., Демьянович Е.Н., Палунину Т.А., Тюленеву Н.А., Бурых М.А., Давыдову Н.Ю., Соболеву Е.А.
13. Помощникам воспитателя: Шуваловой Е.А., Тукаленко Г.В., Ярдаевой Е.А., Духовской Н.В., Демьянович Е.Н., Палуниной Т.А., Тюленевой Н.А., Бурых М.А. Давыдовой Н.Ю., Соболевой Е.А.
- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при организации питания в группах (помещение, посуда, одежда);
  - правильно порционировать блюда (первое, второе и третье).

14. Методисту Дороховой Е.В.:

- контролировать организацию питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитие 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 руководителя СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3.

15. Заведующему хозяйства Синева О.М.:

- 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.

16. Ответственность за ежедневный подсчет каждого блюда, стоимость меню-требования на каждый день возложить на кладовщика Расторгуеву О.С.

17. Ведущему бухгалтеру Шелкоплясовой Л.Н.:

- строго вести учет поступивших и израсходованных продуктов питания, в том числе их стоимость;
- рационально расходовать выделенные по смете денежные средства на питание, вести их учет;
- рассчитывать стоимость питания за месяц;
- один раз в квартал проводить контрольное взвешивание выданных продуктов по меню-требованию, составлять акт и выявленные недостатки доводить до руководителя СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3.

18. С целью проведения приемочного контроля создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:

- Председатель: Шиховцева Т.В., руководитель СП «Детский сад № 6»  
Члены комиссии: Грачева О.П., старшая медицинская сестра  
Егорова Т.Н., шеф-повар  
представитель родительской общественности (по согласованию)

19. Членам бракеражной комиссии проводить корректировку объема выхода порций для воспитанников в случае расхождения количества порций, указанных в меню-требовании с фактически присутствующими детьми с оформлением акта.

20. Осуществлять питание работников СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3 из общего котла – второе блюдо. Взимать с работников денежные средства за фактическую стоимость питания в соответствии с табелем.

21. Контроль за выполнением данного приказа возложить на руководителя СП «Детский сад № 6» ГБОУ СОШ №3 Шиховцеву Т.В.

Директор ГБОУ СОШ №3 г Сызрани:

Т.П. Симонова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Фамилия	Дата	Личная подпись
1.	Шиховцева Т.В.		
2.	Дорохова Е.В.		
3.	Грачева О.П.		
4.	Синева О.М.		

5.	Шелкоплясова Л.Н.		
6.	Кулагина Л.Н.		
7.	Егорова Т.Н.		
8.	Пименова Ю.В.		
9.	Расторгуева О.С.		
10.	Гусейнова М.Э.		
11.	Салихова Е.Н.		
12.	Макарова О.В.		
13.	Петрова Н.В.		
14.	Прокулатова И.В.		
15.	Гурьева И.А.		
16.	Бачинская О.П.		
17.	Алмушкина Ю.А.		
18.	Смирнова М.В.		
19.	Андреева Т.А.		
20.	Мусиенко И.С.		
21.	Станотина Н.В.		
22.	Негина М.А.		
23.	Цурган А.В.		
24.	Темниханова З.Ж.		
25.	Лосева Е.Г.		
26.	Петрова О.А.		
27.	Полянова Е.С.		
28.	Чекушкина Д.А.		
29.	Шарохина Л.К.		
30.	Исаева Ю.Е.		
31.	Дыбина Д.А.		
32.	Шувалова Е.А.		
33.	Ярдаева Е.А.		
34.	Тукаленко Г.В.		
35.	Духовская Н.В.		
36.	Демьянович Е.Н.		
37.	Палунина Т.А.		
38.	Тюленева Н.А.		
39.	Бурых М.А.		
40.	Давыдова Н.Ю.		
41.	Соболева Е.А.		