



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №2
имени Героя Советского Союза Г.Н. Гурьянова
ж.-д. ст. Шентала муниципального района Шенталинский
Самарской области

ПРИКАЗ

«30» 08 2024 г.

№ 112/60 - од

**Об организации питания
в структурном подразделении детский сад «Теремок»**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в структурном подразделении в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность за организацию питания в структурном подразделении детский сад «Теремок» на руководителя Багаутдинову А.И.
3. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Киргизову Л.Ю. за:
 - 3.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 3.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 3.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 3.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 3.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

3.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

3.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4. Возложить ответственность на завхоза Якубову Г.Г. за :

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

5. Возложить ответственность на завхоза за :

5.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.2. оформление заявок на продукты поставщикам;

5.3. наличие сертификатов качества на приобретенные продукты;

6. Возложить ответственность на повара Акопян К.Л. за:

6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. совместное с кладовщиком и старшей медсестрой составление разнообразного меню;

6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.



Г.Ю.Логинова