

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа с. Новая Рачейка муниципального района  
Сызранский Самарской области**

**ПРИКАЗ**

от «10» января 2022 года

№ 01-ДО

**Об организации питания дошкольников  
СП ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка (детский сад), Уваровского филиала ГБОУ ООШ  
с. Новая Рачейка**

В целях усиления контроля за правильной организацией питания и качеством приготовления блюд в СП ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка (детский сад), Уваровском филиале ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Контроль за организацией питания детей дошкольного возраста возложить на:  
заведующего СП ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка (детский сад) – Ильину Марину Алексеевну;  
заведующего Уваровским филиалом ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка – Блинкову Елену Ивановну.
2. Заведующим СП и Уваровским филиалом Ильиной М.А. и Блинковой Е.И.:
  - контролировать качество доставляемых продуктов, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации, соблюдение натуральных норм при составлении меню-требований;
  - контролировать качество приготовления пищи, соответствие 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;
  - контролировать правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.);
  - контролировать соблюдение натуральных норм суточного рациона питания;
  - вести контроль за питанием детей;
  - составлять примерное десятидневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания;
  - 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 руководителя СП;
  - 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, размещать ежедневное меню с выходом блюд;
  - контролировать санитарное состояние пищеблока (ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использование соответствующих моющих средств);



- 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 приема пищи), результаты оценки состояния здоровья детей и выявленные недостатки в организации их питания доводить до сведения руководителя СП;

- вести следующую документацию по организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- Примерное десятидневное меню;
- Технологические карты;
- Журнал подсчета калорийности;
- Журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- Журнал «С» витаминизации пищи;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Медицинские книжки персонала.

- 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 СП пищевые продукты без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- при наличии не надлежащего качества (внешний осмотр) продуктов питания составлять акт и производить возврат;
- 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 Крюшниковой Л.Б., Волковой С.С.:

- строго соблюдать правила приготовления пищи, а также обработку овощей;
- при кулинарной обработке соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
- осуществлять отбор суточной пробы;
- 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 сотрудников пищеблока.

### 4. Возложить ответственность на воспитателей Горбуновой А.А., Максимовой С.В., Оленевой А.С., Фан О.П., Юренковой Т.М. за организацию питания в группах:

- учет приема пищи детей;
- соблюдение режима питания;
- доведение пищи до детей;
- норма питания в соответствии с возрастной группой.

### 5. Помощникам воспитателя Антоновой И.Н., Арсентьевой М.Н., Щанкиной Т.Ю.:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования при организации питания в группах



- правильно порционировать блюда в соответствии с возрастной группой (первое, второе и третье блюда);
- контролировать организацию питания в группах (сервировка стола, соблюдение режима питания, информирование родителей о питании, привитии детям культурно-гигиенических навыков);

6. Заведующим СП ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка, Уваровского филиала ГБОУ ООШ с. Новая Рачейка Ильиной М.А. и Блинковой Е.И.:

- 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.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на руководителей СП и Уваровского филиала Ильину М.А. и Блинкову Е.И.

Директор ГБОУ СОШ с. Новая Рачейка:

*В.Р. Ковальская*

В.Р.Ковальская

- 10.01.22г. *Ильина М.А.*
- 10.01.22г. *Крыжановский Л.Б.*
- 10.01.22г. *Блинкова Е.И.*
- 10.01.22г. *Максимова С.В.*
- 10.01.22г. *Тимофеева С.С.*
- 10.01.22г. *Арсентьева М.И.*
- 10.01.22г. *Сидорова А.С.*
- 10.01.22г. *Тордышева А.А.*
- 10.01.22г. *Тан Д.П.*
- 10.01.22г. *Антонова И.И.*
- 10.01.22г. *Шанина Т.И.*



КОПИЯ ВЕРНА  
 государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
 основная общеобразовательная школа  
 с. Новая Рачейка муниципального района Сыранский Самарской области  
*В.Р. Ковальская В.Р.*