

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Большая Рязань муниципального района Ставропольский Самарской области.

Структурное подразделение детский сад «Солнышко»

Номер документа	Дата составления
ОД № 58	31.08.2021

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей в 2021-2022 учебном году в СПДС «Солнышко».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021-22 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в СПДС «Солнышко» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-13, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на руководителя СПДС Щечкину О.И. за:
 - своевременную корректировку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, утверждение его;
 - систематический контроль организации питания в СПДС;
 - систематический контроль за предоставлением своевременной информации на стенде «Уголок питания»;
3. Возложить ответственность на завхоза Чернову Е.В. за:
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, а также своевременного согласования с руководителем СПДС;
 - за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
4. Возложить ответственность на повара Петрихину Е.В. за:
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

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

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах;
- за выполнение правил этикета при приеме пищи детьми;

6. Возложить ответственность на помощников воспитателей за:

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- за выполнение правил сервировки и подачи блюд в соответствии с СанПиН;
- за качество питьевой воды и своевременную замену кипяченой воды и доставку её с пищеблока.

6.Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ ООШ:

Инюткина Н. Г