

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 № 59	29 августа 2024 г.

ПРИКАЗ

«Об организации питания детей в СПДС «Солнышко в 2024-2025 учебном году».

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в СПДС «Солнышко, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологической картой, выполнение норм и калорийности, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу, руководствуясь требованиями действующих СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, а также в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в СПДС «Солнышко,

Приказываю:

1. Организовать со 2.09.2024 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник с элементами ужина) воспитанников СПДС «Солнышко» в соответствии с «Примерным циклическим 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 – 3 лет, от 3 до 7 лет в осенне-зимний и весенне-летний период». Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя с последующим оформлением в письменном виде и в соответствии с Положением об организации питания, утвержденного приказом от 15.03.2022 г. № 26-ОД.

2. Возложить ответственность на старшего воспитателя СПДС Щечкину О.И. за:

- систематический контроль за качеством приготовления блюд и санитарным состоянием на пищеблоке СПДС;
- выполнение сотрудниками пищеблока правил охраны труда при эксплуатации электроприборов (инструкции вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- своевременное создание материально-технических условий для качественной организацией питания воспитанников;
- систематическое осуществление проверки сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществление систематического контроля за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения и тепло снабжения);
- наличие огнетушителя на пищеблоке;
- наличие диэлектрических ковриков около электрической плиты.
- своевременную замену информации на стенде «Уголок питания»

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак - 8.40 – 8.55;

второй завтрак (кисло – молочные продукты, фрукты) – 10.00 -10.30

обед - 11.30 – 12.30;

полдник - 15.45 – 16.00.

4. Заведующей хозяйством Черновой Е.В.

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, в соответствии с утвержденным Примерным циклическим 10-дневным меню (по сезонам).

При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- ставить подписи завхоза, повара, принимающего продукты из продовольственного склада.

Представлять меню-требование для утверждения старшему воспитателю накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

Обязать завхоза Чернову Е.В. строго следить за качеством продуктов, доставляемых поставщиками, строго соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов питания, не принимать продукты без качественного удостоверения. При получении пищевых продуктов проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-6 °С на повара Петрихину Е.В. А также повару строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, закладку необходимых продуктов.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- ст. воспитатель – Щечкина О.И.
- завхоз – Чернова Е.В.
- представитель родительской общественности – Карпенко И.И.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания на воспитателей и помощников воспитателей.

Воспитателям групп:

- ежедневно в 07.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемных групп.
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

Помощникам воспитателя:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за старшим воспитателем Щечкиной О.И.