

П Р И К А З

№ 167 - од

от 19.09.2023 г.

**«Об организации питания детей  
в СП детском саду «Светлячок»  
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Алексеевка»**

С целью организации сбалансированного рационального питания с 12-часовым пребыванием детей в детском саду, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием, выполнением натуральных норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией и качеством питания воспитанников, на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, Положения об организации питания в СП детском саду «Светлячок» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 4 п.г.т. Алексеевка городского округа Кинель Самарской области.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в соответствии с перспективным десятидневное меню СП детского сада «Светлячок» ГБОУ СОШ №4 п.г.т Алексеевка с 12 – часовым пребыванием детей в детском саду, дошкольный возраст от 3-х до 7 лет; от 1,5 до 3- х лет, утвержденного приказом директора учреждения от 14.01.2021 г № 33-о
2. Михеевой И.В., медсестре составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню на основании количества присутствующих детей в детском саду на текущий день и поступивших заявок от родителей.

При составлении меню-требования:

- Использовать в работе разработанные и утвержденные директором Учреждения технологические карты.
  - Указывать выход блюд и стоимость меню на 1 ребенка в день;
  - Своевременно ставить подписи кладовщика и повара принимающего продукты из кладовой.
  - Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню до 15.00.
3. Гусевой Л.А., кладовщику, ответственному за выполнение контрактов на приобретение продуктов питания:
    - Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов.

- Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- Прием продуктов проводить в присутствии членов приемочной комиссии с подписанием актов о приемке установленной формы.
- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостатку оформлять актом, который подписывается членами постоянно действующий приемочной и экспертной комиссии по закупкам товаров, работ, услуг для нужд детского сада «Светлячок» и представителем поставщика. Для оформления претензионной работы использовать только утвержденные контрактом документы.
- Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с поставщиком.
- Производить выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Алексеевка. Сдавать меню-требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.

#### 4. Поварам детского сада:

- Работать только по утвержденному меню в соответствии с технологическими картами.
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд;
- Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному графику:
 

7.00 ч.	- мясо, куры в первое блюдо, продукты для завтрака;
7.45 ч.	- масло в кашу, сахар для завтрака;
10.00-10.30	- продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
11.15 ч.	- масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
13.00 ч.	- продукты для полдника (уплотненного).
- Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции.

Ответственность за правильность хранения суточных проб возложить на поваров Айвазян Н.С., Захарову Т.М., Фазилу Г.И.

- Готовую пищу выдавать только после проведения контроля не менее 3-х членов бракеражной комиссии.

#### 5. Помощники воспитатели:

- Получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, в соответствии с утвержденными графиками для каждой возрастной группы. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду;
- Освобождают кастрюлю для отходов после каждого приема пищи.
- Мытье посуды проводят в соответствии с установленными санитарными требованиями.
- Не допускают для кормления детей посуды, имеющей трещины и сколы.
- Несут ответственность за сохранность выданной посуды.

6. Воспитатели групп:

- Несут ответственность за организацию питания детей в группах и соблюдение питьевого режима.
- Несут ответственность за доведение нормы до каждого воспитанника.
- Ежедневно информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в родительском уголке. В ежедневном меню указывать наименование блюд, объем порции и стоимость питания в день.

7. Контроль за организацией питания в детском саду «Светлячок» возложить на заведующую Марину Ж.А.

Директор ГБОУ СОШ № 4 \_\_\_\_\_ Т.Н. Соболева  
п.г.т. Алексеевка