

## ПРИКАЗ

от 05.09. 2024 года

№ 698 - од

### **«Об организации питания детей в СП детском саду «Ягодка» ГБОУ СОШ № 11 г. Кинеля»**

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 норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N32, Положения об организации питания в СП детском саду «Ягодка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №11 города Кинеля городского округа Кинель Самарской области

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с Перспективным десятидневным меню СП детского сада «Ягодка» ГБОУ СОШ № 11 г. Кинеля с 12- часовым пребыванием детей в детском саду, ранний возраст от 1,5 до 3-х лет, дошкольный возраст от 3-х до 7 лет, утвержденным приказом директора Учреждения.

2. Елизаровой Н.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. Солодянниковой Н.К., 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 недостачу оформлять актом, который подписывается членами постоянно действующий

приемочной и экспертной комиссии по закупкам товаров, работ, услуг для нужд детского сада «Ягодка» 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 № 11 г.Кинеля. 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;

13.0 ч. - продукты для полдника (уплотненного).

- Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции.

Ответственность за правильность хранения суточных проб возложить на поваров Куликову А.В. и Тимербаеву А.С.

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

#### 5. Помощники воспитателей:

- 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. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (приложение 1).

8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов, Утвердить график питьевого режима (приложение 2).

9.Контроль за организацией питания в детском саду «Ягодка» возложить на заведующего Ковалеву Л.В.

Директор ГБОУ СОШ № 11 г. Кинеля

О. А. Лозовская