

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 7 города
Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области

ПРИКАЗ

10.08.2020 г.

№ 134 – од

**Об организации питания
в СП «Детский сад Лучики»
ГБОУ СОШ № 7 г. Похвистнево**

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 осуществление производственного контроля в СП «Детский сад Лучики» ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в СП «Детский сад Лучики» ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 и от 3 до 7 лет для детей ОВЗ утвержденного руководителем.

1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Бурмистрову Л.В.

3. Ответственному за питание детей Бурмистровой Л.В.:

3.1. Составлять меню – требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню - требования.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

-определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;

-проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

-указывать в конце меню-требования количество принятых позиций,

-подписывать меню -требование старшей медсестры, завхозом, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, кухонному рабочему, кладовщику.

4.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов питания несет ответственность завхоз Яковлева Н.Д.

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается завхозом СП «Детский сад Лучики» и поставщиком, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Яковлева Н.Д.- материально-ответственное лицо.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности.

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным руководителем меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

4.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «закладка продуктов на пищеблоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Бурмистрову Л.В.

4.8. Шеф-повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.10. 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 $+2+6^{\circ}\text{C}$ на повара Хасаншину З.Н.

5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на продуктовом складе.

5.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов на продуктовом складе и ставить в известность руководителя.

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

8. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

9. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медсестру Бурмистрову Л.В.

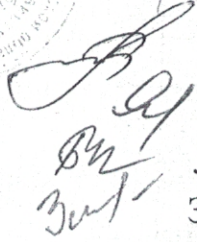
10. Общий контроль за организацией питания возложить на руководителя СП «Детский сад Лучики» ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево Хрусталева Н. В.

Директор ГБОУ СОШ № 7
города Похвистнево



Д. А. Козлов

С приказом ознакомлены:



Н. В. Хрусталева
Н. Д. Яковлева
Л. В. Бурмистрова
З. Н. Хасаншина

