445362, Российская Федерация, Самарская область, городской округ Жигулевск, село Зольное, ул. Первомайская, 2A, тел./факс 8(84862) 68488 E-mail OV: school1_zhg@samara.edu.ru

ПРИКА3

от 02.09.2021г. № 1

Об организации питания детей в 2021/2022учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с менютребованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021/2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

- 1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2лет до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12часовым пребыванием детей».
- 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.
- 2. Возложить ответственность за организацию питания на старшего воспитателя Диесперову И.В.
 - 3. Утвердить график приема пищи:

```
завтрак + фрукты (по возрастной группе) 8.30 - 8.35; второй завтрак 10.00 - 10.30; обед 12.00 - 12.30; полдник 15.40 - 15.45.
```

- 4. Ответственному за организацию питания детей ст. воспитателю Диесперовой И.В.
- 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в менютребовании.
 - 4.2. 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;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- 4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
- 4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
- 4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному менютребованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз учреждения Соловьёва О.А.
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (дежурный администратор, повар) и поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Соловьёва О.А.—материальноответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз Соловьёва О.А. проводит визуальную

органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

- 5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
- 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Диесперову И.В.

5.8. Повару Кайзер И.А. строго соблюдать технологию

приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару- Кайзер И.А. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

- 5.10. 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 ° С на повара.
- 6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
 - руководитель Диесперова И.В.
 - завхоз Соловьёва О.А.
 - дежурного администратора Гаврилова И.М.
- 6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- старшего бухгалтера Черновой .Е. А.
- воспитателя Цыганкова Е.Н.
- воспитателя Гаврилова И.М.
- 7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
 - 7.2. Завхозу Соловьёвой О.А. ежемесячно проводить

выверку остатков продуктов питания.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

3автрак 8.20-8.35; II-ой завтрак 9.50-10.00 обед 11.50-12.15; полдник 15.30-15.35.

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ (И01/3);
 - огнетушитель;
 - диэлектрические коврики около каждого прибора;
 - именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
- 10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
- 11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.
 - 12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.