

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области.**

**(ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево)**

**ПРИКАЗ**

01.08.2022 год

№ 187-од

**«Об организации питания в СП «Детский сад Аленушка» ГБОУ СОШ №3 г. Похвистнево на 2022-2023 учебный год»**

В соответствии с ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и утвержденными от 01.01.2021г. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственного за организацию питания старшую медсестру Рагузину Елену Вячеславовну.
2. Назначить ответственного за бракераж поступающих продуктов заведующего хозяйством Ухину Елену Николаевну.
3. Рагузиной Елене Вячеславовне, организовать питание воспитанников в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет утвержденным руководителем.
4. Все изменения в рацион питания воспитанников вносить только с разрешения руководителя и в соответствии с методическими указаниями.
5. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 утвердить график приема пищи.
6. Рагузиной Елене Николаевне, старшей медсестре составлять меню – требование накануне, согласно численности воспитанников и утвержденного «Примерным 10 – дневным меню».
7. При составлении меню-требования ответственному за организацию питания учитывать следующее:
  - определять нормы на каждого воспитанника в соответствии с потребностью;
  - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

-указывать в конце меню-требования количество принятых позиций,  
-подписывать меню –требование старшей медсестрой, заведующим хозяйством, поваром (принимаящих продукты из кладовой).

8. Ответственному за организацию питания представлять меню-требование для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

9. Ответственному за организацию питания корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

10. Повару (поварам), кладовщику, работать только по утвержденному и правильному оформленному меню-требованию.

11. Назначить ответственным заведующим хозяйством Ухину Елену Николаевну, за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент приручаемых с базы продуктов.

12. При обнаружение некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья, их недостача, оформлять актом, который подписывается заведующим хозяйством и поставщиком, в лице экспедитора.

13. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Ухина Елена Николаевна - материально-ответственное лицо.

14. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

15. Производить выдачу продуктов на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным руководителем меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повара).

16. Назначить ответственным за ведение закладку основных продуктов в котел, производить записи о проведенном контроле в журнале «закладка продуктов на пищеблоке в котел», старшую медсестру Рагузину Елену Вячеславовну.

17. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

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

19. Назначить ответственным 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, повара Затирко Людмилу Геннадьевну.

20. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой.

21. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

22. Заведующему хозяйству Ухиной Елене Николаевне, ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

23. Иметь на пищеблоке:

- 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.
24. Сотрудникам пищеблока, запрещается раздеваться на рабочем месте.
25. Хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.
26. Назначить ответственность за организацию питания воспитанников в каждой группе воспитателей и младших воспитателей.
27. Контроль за выполнением настоящего приказа возлагаю на старшую медсестру Рагузину Елену Вячеславовну.
28. Общий контроль за организацией питания возложить на руководителя СП «Детский сад Аленушка» Мелешкину Т.Г.

Директор



Козлова Л.А.

С приказом ознакомлены

                     /Мелешкина Т.Г./  
                     /Рагузина Е.В./  
                     /Затирко Л.Г./  
                     /Ухина Е.Н./