

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
ГОРОДА ПОХВИСТНЕВО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ПОХВИСТНЕВО
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

от 14.07.2025г.

№ 218-од

г. Похвистнево

«Об организации питания на 2025-2026 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»,

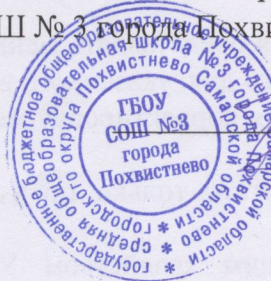
ПРИКАЗЫВАЮ:

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 (принимающих 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 прилучаемых с базы продуктов.
12. При обнаружении 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 Манжукову Фанузю Миргалимовну.
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 руководителя СП «Детский сад Аленушка» ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево Мелешкину Татьяну Григорьевну.

И.о.директора

С приказом ознакомлены:



Г.Н. Журавлева

	Т. Г. Мелешкина
	Е.Н. Ухина
	Е.В. Рагузина
	Ф.М. Манжукова