

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области основная общеобразовательная школа № 17  
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск  
Самарской области структурное подразделение «Детский сад «Аленушка»

Распоряжение

«23» 01 2024 г.

№ 15-08

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020/21 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителя структурного подразделения «Детский сад» «Аленушка».

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Протасову Е.В.

3. Утвердить график приема пищи:

-завтрак (по возрастной группе) 8.10-8.30

-второй завтрак 10.30-11.00

-обед- 12.00-13.00

-полдник- 15.05-15.30

-ужин- 16.30-17.00

4. Ответственному за питание Протасовой Е.В.:

4.1. Составлять меню-заказа накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

-определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

-норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

-проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

-указывать в конце меню количества принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении- поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики учреждения Беяева С.Б., Кривова Н.В.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается кладовщиком и поставщиком в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производят кладовщики Беяева С.Б., Кривова Н.В.- материально - ответственные лица.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственной старшую медицинскую сестру Протасову Е.В.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

7. Поварам Филенко Н.А., Власкиной Н.В., Полумордвиновой О.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии старшей медсестры.

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

- бухгалтера Шигиной Т.А.
- старшего воспитателя Жижиной Н.В.
- пред. профкома Глуценко О.В.

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

9. Кладовщикам Беляевой С.Б., Кривовой Н.В. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Шигиной Т.А.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.

- завтрак 8.00-8.30
- второй завтрак 10.30-11.00
- обед 12.00-13.00
- полдник 15.00-15.25
- ужин 16.20-16.4

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение распоряжения возлагаю на старшую медицинскую сестру Протасову Е.В.

16. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения.

Руководитель ГБОУ ООШ № 17 СП «Детский сад» «Аленушка»

 М.Ю. Ильжева

Ознакомлены:



