

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Фёдора Николаевича
Ижедерова с. Рысайкино муниципального района Похвистневский Самарской области
(ГБОУ СОШ им. Ф.Н. Ижедерова с. Рысайкино)

Приказ

от 10 января 2022 года № 02/1 – од

Об организации питания воспитанников в СП «Детский сад Берёзка» в 2022 году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также для осуществления контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ на основании примерного 10- дневного меню.
2. Назначить ответственных лиц за организацию и качество питания воспитанников в ДООУ:
 - Едифанову Е.П. – повара
 - Максимову Т. В. – мед. сестру
3. Соблюдать режим дня в части организации питания воспитанников в группах, ответственность за организацию питания возложить на воспитателей групп (Исаеву Н.А., Ильмухину В.Д., Митрофанову Д.П.), за соблюдение требований СанПиНа – на помощников воспитателей (Альмукову С. В., Салимову Л.Ю.)
4. Заказ продуктов осуществлять согласно примерного 10- дневного меню и сроков хранения продуктов.
5. Назначить ответственного за своевременную реализацию продуктов питания (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов) - кладовщика Максимову Т.В.
6. Получение продуктов от поставщиков производит материально – ответственное лицо, кладовщик Максимова Т.В.

7. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную и органолептическую оценку их доброкачественности, скоропортящиеся продукты с оформлением и гашением справок через систему Меркурий фиксируются в «Журнале скоропортящейся пищевой продукции».

8. Обнаруженные некачественные продукции или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем ДООУ и поставщиком.

9. Повару Едифановой Е.П. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить на основании меню.

10. Назначить ответственных за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течении 48 часов (не считая выходных) в специальном холодильнике при $t +2\dots+6$ С:

- Едифанову Е.П. – повара

11. Создать бракеражную комиссию.

12. Назначить ответственное лицо по снятию остатков продуктов питания в кладовой ежеквартально, производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора школы.

- Угадирову Л.А. - бухгалтера школы.

13. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.

14. Утвердить график пищевого приёма.

15. Оборудовать пищеблок в соответствии с требованиями СанПиН.

16. Организовать питание согласно Приложения СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы:

Андреева Л.В.