

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области  
средняя общеобразовательная школа пос. Новоспасский  
муниципального района Приволжский  
Самарской области**

**ПРИКАЗ**

«09» сентября 2024 года

№ 37

п. Новоспасский

**«Об организации питания в структурном подразделении ГБОУ СОШ пос. Новоспасский»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, и выполнения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 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 10,5-ти часовым режимом функционирования».

1.1. Возложить ответственность за организацию питания и составлению меню-раскладки на диетическую сестру Винокурову А.И. Дублирующим лицом назначить Журкину О.Г., заведующего хозяйством.

1.2. Утвердить график приема пищи:

- Завтрак - 8<sup>30</sup>-8<sup>50</sup>;
- Обед – 12<sup>10</sup> – 12<sup>30</sup>;
- Полдник – 15<sup>20</sup> – 15<sup>40</sup>

2. Ответственному за питание Винокуровой А.И:

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

2.2. Представлять меню для утверждения методисту накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9<sup>00</sup>.

2.4. Диетсестре ежедневно контролировать доброкачественность выдаваемых продуктов питания и качество приготовления пищи.

2.5. Ежедневно оставлять пробы каждого блюда в течение дня и хранить 2 суток.

2.6. На Винокурову А.И. возложить обязанности по проведению контроля вновь полученных продуктов питания и товаров, обязанности по ведению бракеража сырой и готовой продукции.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам Куум Г..А., Чесноковой М.А., заведующему хозяйством Журкиной О.Г:

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

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Журкина О.Г, заведующий хозяйством.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБОУ СОШ пос. Новоспасский и поставщика в лице экспедитора.

3.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик – материально–ответственное лицо.

3.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 15<sup>00</sup> ч предшествующего дня указанного в меню.

4. Повару не отпускать пищу без предварительного снятия проб медсестрой.

4.1. Повар предупреждается о персональной ответственности за качество блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку и выход блюд, их вкусовые качества, вложение продуктов по норме, своевременный контроль за пробами питания, которые необходимо оставлять и хранить 48 часов.

5. Воспитатели и помощник воспитателя детского сада предупреждаются о персональной ответственности за раздачу питания в соответствии с возрастными нормами, следить за докармливанием детей, соблюдать режим питания.

6. Назначить ответственного по контролю за продуктами и выходом блюд, за нормами, качеством пищи, согласно ежедневного меню-раскладки: Винокурову А.И. – диетическую медсестру. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

7. Поварам Чесноковой М.В., Куум Г.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

8. Заведующему хозяйством Журкиной О.Г. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группу:

- Завтрак 8<sup>25</sup>;
- Обед 12<sup>00</sup>;
- Полдник 15<sup>15</sup>.

10. Ответственность за организацию питания для детей несут воспитатель, помощник воспитателя и работники пищеблока.

11. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на методиста Серезкину Е.В.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

**И.о.директора школы**

**С.В. Володкина**

***С приказом ознакомлены:***

Методист \_\_\_\_\_ Е.В. Серезкина  
Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_ О.Г. Журкина  
Повар \_\_\_\_\_ М.В. Чеснокова  
Повар \_\_\_\_\_ Г.А. Куум  
Воспитатель \_\_\_\_\_ Е.И. Гришина  
Воспитатель \_\_\_\_\_ Е.Н. Купцова  
Воспитатель \_\_\_\_\_ О.Н. Барышникова  
Пом.воспитателя \_\_\_\_\_ О.В. Ананьева  
Медсестра диетическая \_\_\_\_\_ А.И. Винокурова