

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА  
В.И. ФОКИНА С.БОЛЬШАЯ ГЛУШИЦА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
БОЛЬШЕГЛУШИЦКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
(ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» им.В.И.Фокина с.Большая Глушица)

10.01.2022

№ 38 -од

ПРИКАЗ  
с.Большая Глушица

**Об организации питания**

**в СП детский сад «Колосок» ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» с.Большая Глушица**

В целях недопущения нарушений обязательных требований при организации питания детей, а также усиления персональной ответственности за соблюдением обязательных требований санитарного законодательства

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заведующим хозяйством Белоусовой Н.В., Ефимкиной Е.В.:
- 1.1. Усилить контроль за качеством и сроками реализации и соблюдения условий хранения поставляемых продуктов питания.
- 1.2. Усилить контроль:
  - за закладкой продуктов в котел;
  - за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - за соблюдением санитарно-гигиенических условий на пищеблоке;
  - за условиями отбора и хранения суточных проб;
  - за выполнением натуральных норм и калорийностью пищи.
- 1.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.
- 1.4. Обеспечить систематическую работу бракеражной комиссии.
- 1.5. Производить написание меню-раскладки в соответствии с утвержденным 10-дневным меню накануне предшествующего дня указанного в меню.
- 1.6. Представлять меню для утверждения руководителю СП (или исполняющему обязанности руководителя) не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.
- 1.8. Ежедневно не позднее 9.00 часов производить корректировку меню в соответствии с фактическим количеством детей, при расхождении данных более чем на 3 ребенка, производить возврат продуктов на склад или дополнительно выписывать недостающие.
- 1.9. Обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра и вакцинацию работников учреждения.
- 1.10. Ознакомить работников с обязательными требованиями санитарного законодательства:
  - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;
  - санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Работникам пищеблока Балановой Е.А., Слюсаревой Т.И.,:

2.1. Производить выдачу готовой продукции в соответствии с графиком, после снятия пробы и отметкой вкусовых качеств в «Журнале бракеража готовой продукции».

2.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с СанПиН.

2.3. Не допускать на пищеблок посторонних лиц.

2.4. Обеспечить надлежащее санитарно - гигиеническое состояние пищеблока.

2.5. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

3. Заведующим хозяйством Белоусовой Н.В., Ефимкиной Е.В.:

3.1. Предотвращать поставку некачественных продуктов питания. В случае поставки некачественных продуктов питания незамедлительно произвести возврат продуктов поставщику с направлением в адрес поставщика мотивированного отказа.

3.1. Не допускать прием продукции с пищевыми добавками искусственного происхождения, соблюдать правила хранения на складе и сроки реализации продуктов.

3.2. Соблюдать правила оформления товарно-транспортных накладных и ветеринарных справок.

3.3. Своевременно осуществлять ведение обязательной документации.

3.4. Соблюдать место хранения товарных ярлыков, непосредственно на тарных местах.

4. Возложить ответственность за раздачу пищи в группах в соответствии с СанПиН и контрольным блюдом - на помощников воспитателей. Воспитателям усилить контроль за раздачу пищи детям в группах в соответствии с нормами выдачи и контрольным блюдом.

5. Ответственность за доведение объема порций до детей каждой возрастной группы несут повара, воспитатели и помощники воспитателей.

6. Контроль за исполнением данного приказа в части организации питания и соответствия фактической детской порции и выхода блюд по меню-раскладке возложить на заведующих хозяйством Белоусовой Н.В., Ефимкиной Е.В.; в части воспитания культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Качалка О.А..

7. Общий контроль за организацией питания детей в СП оставляю за собой.

Руководитель СП:



Л.В.Долгинина