

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза И.Д.Бузыцкова с.Нижнее Санчелеево муниципального района Ставропольский Самарской области**

**ПРИКАЗ № 43-а**

**от 30.08.2021 г.**

**Об организации питания детей в структурном подразделении «детский сад “Солнышко”**

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте до 3 лет» и «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет», посещающих структурное подразделение детский сад «Радуга» с 12-ти часовым режимом функционирования, утвержденным воспитателем Землянцевой Н.В.  
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения воспитателя.
  - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021-2022 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на воспитателя Землянцеву Н.В..
3. Ответственному за питание Землянцевой Н.В.:
  - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню- требования дописывать его в конце списка;
  - 3.3. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Работнику пищеблока, отвечающему за организацию питания в учреждении – повару:
  - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несет ответственность повар Ефимова В.Г.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в кастрюли производить в присутствии Землянцевой Н.В. или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая храниться на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Землянцеву Н.В.

6. Повару Ефимовой В.Г. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в кастрюлю в присутствии членов комиссии.

6.4. Работнику пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

-картотеку технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд,

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей несет помощник воспитателя Кочетова М.Н.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателю и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Ответственность и контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ с.Нижнее Санчелеево

Н.В.Воробьев