государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Выселки

муниципального района Ставропольский

Самарской области

445148, Российская Федерация, Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Выселки, село Выселки, ул. Луговая, д.23, т. 23-65-20

Приказ № 5 – ОД -СП

от 12 января 2026г.

«Об организации питания детей».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2026 году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 –часовым режимом функционирования.

Возложить ответственность за контроль качества поставляемых продуктов питания Алексееву О.В.,(корпус №1), Сивакову Ю.Н. (корпус №2) в соответствии с СанПиН.

2.1.Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.При составлении меню учитывать следующие требования:

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

-ставить подписи составителя меню, кладовщика, одного из поваров.

2.3.Представлять меню для утверждения руководителю СПДС накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4.Оформлять добор и возврат продуктов в меню не позднее 9-00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи : Приложение 1,2.

4.Сотрудникам пищеблока отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

4.1.Разрешить работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2.Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующим хозяйством.

4.3.Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями СПДС и поставщика.

4.4.Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем СПДС меню не позднее 16-00 предшествующего дня указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о произведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на младшего воспитателя.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7-00 мясо в 1-е блюдо;

8-00 масло в кашу, сахар для завтрака;
10-00-11-00 –продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
11-30 масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
-представитель трудового коллектива
-бухгалтер
-завхоз.
Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.
8. Кладовщикам ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы: Приложение №2
10. В пищеблоке необходимо иметь:
-должностные инструкции;
-картотеку технологии приготовления блюд;
-график закладки продуктов;
-график выдачи готовых блюд;
-суточные пробы за 2 суток.
11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.
12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несет помощник воспитателя.
13. Контроль за организацию питания возложить на младшего воспитателя.

Руководитель С.Н.Ендуткина

С приказом ознакомлены:

Приложение №1