

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 10 имени Героя России
Сергея Анатольевича Хихина г.о. Чапаевск Самарской области
(наименование организации)

	Код
Форма по ОКУД	
по ОКПО	

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
27 К – о/д	09.01.2025

Об организации питания детей в СП «детский сад «Колобок»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в СП, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в СП в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих СП с 13-часовым режимом функционирования, согласованным с Роспотребнадзором».

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1.1249-03:

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

2.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты

из кладовой, и методиста СП.

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

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приёма пищи:

- завтрак (по возрастной группе) – 8.00-9.00;
- второй завтрак – 10.00;
- обед – 11.45-12.45;
- уплотнённый полдник – 15.25 (15.35) – 15.40 (15.50).

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в СП – поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных продуктов на завхоза.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостаток актом, который подписывается представителями СП и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым методистом СП меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи:

- Ломакина Н.Н. – методист СП;
- Сапрыкина Н.В. – медицинская сестра;

- Луканова М.В. – повар
- Жемкова Ю.В. – представитель родительской общности ДОО

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на медицинскую сестру.

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

- 7.00 – мясо в 1-е блюдо;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

поварам производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Ломакина Н.Н. – методиста СП;
- Шабалкина О.В. – экономиста;
- Садовникова У.А. – воспитателя;
- Кожебаш О.В. – завхоза.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность методиста СП.

8. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

- завтрак 7.50-8.30;
- второй завтрак (в группах раннего возраста в холодный период) – 10.00;
- обед 11.30-12.35;
- уплотнённый полдник 15.15-15.30.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 3 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

13. Контроль за исполнением данного приказа возложить на методиста СП Ломакину Н.Н.

Директор ГБОУ СОШ № 10

Н.В. Пылева

С приказом ознакомлен

Ломакина Н.Н.

Сапрыкина Н.В.

Луканова М.В.

Жемкова Ю.В.

Берендяева Т.Н.

Садовникова У.А.

Шабалкина О.В.

Кожебаш О.В.