

**Северо-Западное управление министерства образования и науки Самарской области**

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр»  
им. Е.М.Зеленова п.г.т. Новосемейкино

**П Р И К А З**

№ 178/1-од

п. Новосемейкино

31.08.2021г.

**«Об организации питания на  
2021-2022 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2021/2022 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовывать питание детей в учреждении в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет утвержденного руководителем.
  - 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заместителя директора по ВР и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Возложить ответственность за организацию питания на калькулятора Терещенко Н.И.
3. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвердить график приема пищи (приложение 1).
4. Ответственному за питание детей Терещенко Н.И.:
  - 4.1 Составлять меню – требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню- требования.
  - 4.2 При составлении меню-требования учитывать следующее:
    - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций,
    - подписывать меню-требование медсестры, завхозом, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3 Представлять меню-требование для утверждения заместителю директора по ВР накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4 Корректировка меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, кладовщику.

5.1 Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2 За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент прилучаемых с базы продуктов несет ответственность завхоз Дашко Т.В.

5.3 Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП д/с «Журавленок» ГБОУ СОШ «ОЦ» им. Е.М.Зеленова и поставщика, в лице экспедитора.

5.4 Получение продуктов в кладовую производит завхоз Дашко Т.В. - материально-ответственное лицо.

5.5 При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6 Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заместителем директора по ВР меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7 В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в журнале «закладка продуктов на пищеблоке в котел», ответственность за ее ведение возлагается на калькулятора Терещенко Н.И.

5.8. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в



