

ПРИКАЗ

от 01.09.2021 г.

№ 125/94

**О назначении ответственных за организацию питания
в СП «Детский сад № 29» ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани**

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, а также на основании Положения об организации питания воспитанников в СП «Детский сад № 29» ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в СП «Детский сад №29» ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани старшую медицинскую сестру Бодрову Т.А.
2. Назначить ответственным за составление ежедневного меню-раскладки калькулятора Волкову К.Р.
3. Назначить ответственным за организацию доставки и хранения продуктов питания кладовщика Захарову С.А
4. Назначить ответственных за приготовление пищи поваров Аношкину Т.Н., Смолькову И.Г
5. Назначить ответственным за санитарное состояние пищеблока кухонного рабочего Халиф А.Г.
6. Назначить ответственных за организацию питания в группах воспитателей и помощников воспитателей
7. Назначить ответственным за обеспечение материально-технических условий организации питания заведующего хозяйством Талько Г.В..
8. Назначить ответственным за списание продуктов питания, сверку фактического количества продуктов питания с остаточной ведомостью, оформление квитанции за питание воспитанников и сотрудников бухгалтера Суханову Н.С.
9. Утвердить инструкцию ответственных за питание в СП «Детский сад №29» ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани (Приложение №1)
10. Контроль за выполнение приказа возложить на заведующего СП «Детский сад № 29» ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани Е. С. Карпову.

Директор ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани

Сорокина

М. А. Сорокина

С приказом ознакомлены:

Карпова Е.С.
Бодрова Т.А.
Захарова С.А.
Смолькова И.Г.
Аношкина Т.Н.

Карпова
Бодрова
Захарова
Смолькова
Аношкина

Романовская М. В
Кузьева Г. К
Стаханова И. А
Ирбахтина Е.А.
Гришина Е. Д.

Романовская
Кузьева
Стаханова
Ирбахтина
Гришина

Алиф А.А. *Алиф*
Волкова К.Р. *Волкова*
Талько Г.В. *Талько*
Науменко Е.В. *на*
Горшунова Г.М. *Гор*

Наумова И.А. *Наумов*
Кучина И.И. *Кучина*
Куличенко Е.В. *Кулич*
Крачковская Т.С. *Кра*
Коршунова Э.Э. *Корш*
Кутерева О.Н. *Кут*

Кочунова Е. П. *Коч*
Земцова М.В. *Земцова*
Евсеева Ж.Н. *Евсеева*
Коротяева Е.В. *Корот*
Пантелеева Л.Н. *Пант*

Мамедова М.С. *Мамедова*
Прохорычева Л.В. *Прох*
Ерохина Н.Ш. *Еро*
Шиганова Р. С. *Шиган*
Суханова Н.С. *Сух*
Шокурова О.В. *Шоку*

Приложение №1
К приказу № 125/94
От 01.09.2021 г.

Инструкция ответственных за питание в СП «Детский сад №29 ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани

1. Старшая медицинская сестра СП «Детский сад №29» обеспечивает:
 - строгое соблюдение действующих СанПин;
 - разработку 10 – дневного меню с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, с учётом времени года;
 - проведение С – витаминизация третьего блюда для детей с 3-х до 7 лет непосредственно перед раздачей;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - контроль за технологией приготовления блюд;
 - контроль за выполнением натуральных норм;
 - контроль за нормами выхода блюд;
 - контроль за ежедневным забором и хранением суточной пробы готовой продукции
 - контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции на пищеблоке и графика выдачи кипяченной воды
 - контроль за организацией питания в группах
2. Калькулятор:
 - строгое соблюдение действующих СанПин;
 - на основе примерного 10-дневного составляет ежедневное меню-раскладку;
 - по данным о количестве детей, представленным воспитателями групп, составляет калькуляцию на завтрак на следующий день; 2 завтрак, обед, уплотненный полдник - текущий день по фактически присутствующим детям;
 - ежедневно вывешивает меню в каждой возрастной группе в уголке для родителей, на сайте образовательной организации;
 - ведение ведомости контроля за рационом питания, ведение журнала и составление актов о распределении недостающих/невыпущенных рационов питания, журнала и составление актов несоответствия продукции поставщиком;
 - в случае недопоставки продуктов питания вносит изменения в меню, в соответствии с требованиями СанПин замены продуктов;
3. Кладовщик обеспечивает:
 - строгое соблюдение действующих СанПин;
 - своевременную заявку на поставку продуктов питания в соответствии с сертификатом качества, нормами;
 - организацию хранения продуктов, соблюдая товарное соседство, сроки реализации;
 - контроль за поступающими продуктами питания в соответствии установленными

требованиями,

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- ведение необходимой документации;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблоке в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню

4. Повара обеспечивают:

- строгое соблюдение действующих СанПин;

- приготовление пищи в соответствии с утвержденными меню и технологическими картами приготовления блюд;

- выдачу приготовленной пищи после органолептической пробы проведенной бракеражной комиссией;

- соблюдение графика выдачи готовых блюд на группы в соответствии с возрастом и количеством детей в группе;

- соблюдение графика выдачи кипяченной воды в группы;

- выставляют контрольное блюдо на раздачу;

- отбирают и хранят суточную пробу готовой продукции в течение 48 часов в холодильнике/ в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2° С до +6° С;

- осуществляют питание работников в обед (2 блюдо и хлеба) из общего котла (без права выноса) в соответствии с выходом блюд для детей с 3 до 7 лет и табелем питания сотрудников.

5. Кухонный работник обеспечивает:

- строгое соблюдение действующих СанПин;

- санитарно-гигиеническое содержание пищеблока.

6. Помощники воспитателя обеспечивают:

- строгое соблюдение действующих СанПин;

- строгое соблюдение графиков выдачи готовых блюд и кипяченной воды на пищеблоке;

- получение пищи в специально промаркированные емкости;

- соблюдение сервировки столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей)

- раздачу пищи в отсутствие детей за столами;

- соблюдение температурного режима раздаваемой детям пищи;

- соблюдение соответствия порционных блюд при раздаче каждому ребенку

7. Воспитатели обеспечивают:

- организацию приема пищи воспитанников с соблюдением норм охраны жизни и здоровья детей;

- контроль за соблюдением санитарных норм по организации питания;

- индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

- не оставлять детей без присмотра во время приема пищи\

8. Заведующий хозяйством обеспечивает:

- своевременное обеспечение материально-технических условий для качественной организации питания воспитанников;

- проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водоснабжения);

- контроль за выполнением должностных обязанностей работников пищеблока.

9. Бухгалтер обеспечивает:

- списание продуктов питания;

- сверку фактического количества продуктов питания с остаточной ведомостью;

- оформление квитанций за питание воспитанников и сотрудников учреждения.