

Приказ

№31 от 17.09.21г.

**Об организации питания детей и сотрудников дошкольных группах МБОУ
Школа№167 г.о.Самара**

На основании Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и др. объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения воспитанников дошкольного отделения полноценным питанием, охраны их здоровья и соблюдения финансовой дисциплины, во исполнении законодательства в части организации питания детей в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дошкольных группах МБОУ Школа№167г.о.Самара питание детей в соответствии с примерным 10-ти дневным рационом питания (меню) для организации детей в возрасте от 2 до 7 лет, с 12-часовым пребыванием.
Утвердить график приема пищи по возрастным группам
2. Багреевой Е.А.- составить график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осеннее-зимне-весенний и на летний период
 - осуществлять контроль организации питания, отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;
3. Заведующему хозяйством- Гурьяновой
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции.
 - нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими осту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.
 - составлять ежедневное меню
4. Бракеражной комиссии
 - контролировать приготовление и распределение блюд по меню;

- контролировать общее руководство технологией приготовления пищи;
 - контролировать правильное хранения суточных проб готовой пищи; проверять качество продуктов при их поступлении, вести контроль над их хранением и реализацией;
 - проверять качество продуктов при их поступлении, вести контроль над их хранением и реализацией;
- Отмечать результаты качества пищи в специальной тетради(вести бракераж)

5. Поварам Мячиной Р.С. и Галаховой Е.А.

- принимать участие в составлении меню;
- обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
- соблюдать технологии приготовления блюд;
- отбор и хранение суточной пробы блюд;
- надлежащее санитарное состояние помещений пищеблока;
- своевременность замены санитарной одежды(халатов, фартуков, колпаков)
- получать продукты у кладовщикк. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
- качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-раскладкой;
- выдавать пищу на группы согласно графика;

6. Гурьяновой С.А

- получать у поставщика продукты питания только качественные, при наличии документов;
- контролировать условия их доставки в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.3049-13, ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- осуществлять учет продуктов;
- регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырьё;
- составлять ежедневное меню;
- соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
- строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику;
- иметь на складе запас продуктов длительного хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов

7. Воспитателям – постоянно

- соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей)
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами;

8. Помощникам воспитателей:

- соблюдать питьевой режим в группах и санитарные правила хранения кипяченой воды для питья;
- соблюдать правила сервировки стола;
- соблюдать режим, нормы, порций, санитарные правила организации питания в группах. Мыть посуду

На основании заявлений сотрудников

1. Ставить сотрудников на питание согласно графика работы;
2. Утвердить питание для сотрудников, связанных с раздачей пищи: обед из первого и третьего блюда по меню;
3. Назначить ответственной за ведение табеля питания и сбор оплаты за питание Гурьянову С.А.
4. Утвердить список питающихся **через день** в соответствии с графиком работы, на основании заявлений:

1. Тушева Наталья Ивановна	9. Левичева Елена Ивановна
2. Алиева Ольга Геннадьевна	10. Суханова Екатерина Александровна
3. Лаухина Татьяна Михайловна	11. Багреева Елена Анатольевна
4. Сабирзянова Эльвира Наильевна	12. Гурьянова Светлана Александровна
5. Архиповская Наталья Николаевна	13. Бондаренко Марина Ежиевна
6. Рогалева Ирина Николаевна	14. Бочкарева Елена Анатольевна
7. Кривошеева Марина Владимировна	15. Юхновец Алия Маратовна
8. Сафарова Гульнара Наильевна	

6. **Не ставить** на питание на основании заявлений следующих сотрудников:

1. Мячину Р.С.
2. Галахову Е.А.
3. Струкову И.Г.
4. Карягину Т.А.

7. Утвердить состав совета по питанию: воспитатель: Сабирзянова Э.Н.,
Рогалева И.Г., Сафина А.М.

Членам совета по питанию вменяется в обязанности следить за тем, чтобы пища, предназначенная детям, не принималась сотрудниками не стоящими на питании, проверять закладку продуктов и состояние пищеблока. В случае обнаружении приема пищи, предназначенной детям сотрудником учреждения, данный сотрудник должен быть поставлен на питание даже без его согласия.

8. Выписывать в меню для сотрудников **первое и третье блюдо хлеб** .
9. Сотрудники принимают пищу приготовленную в общем котле, не допускается приготовление блюд, не предусмотренных меню.

Директор МБОУ Школа №167 г.о. Самара



Дозорец Ю.С. Дозорец

С приказом № 31 от 17.09.2012

ОЗНАКОМЛЕННЫ

1. Воспитатель	Врачева И.И.	[Signature]
2. Воспитатель	Тумеева Н.И.	[Signature]
3. Воспитатель	Алиева С.Т.	[Signature]
4. Воспитатель	Лаухитов Т.И.	[Signature]
5. Воспитатель	Кривошеина М.В.	[Signature]
6. Воспитатель	Арсенова Н.И.	[Signature]
7. Воспитатель	Суханова В.А.	[Signature]
8. Учитель-логопед	Итмишев А.С.	[Signature]
9. Воспитатель	Садыржанова З.И.	[Signature]
10. Ст. воспит.	Багшеева Э.В.	[Signature]
11. Завхоз	Зурамова С.А.	[Signature]