

Структурное подразделение детский сад «Петушок» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа с. Новый Камелик муниципального района Большечерниговский Самарской области  
(сокращённое СП детский сад «Петушок» ГБОУ ООШ с.Новый Камелик)  
446295 Самарская обл. Большечерниговский район с.Новый Камелик ул.Центральная,44,  
8(84672)33-4-90, e-mail dookamelik@samara.edu.ru сайт: <http://dookamelik.minobr63.ru>

Приказ № 17-од

от 1.09.2022 г

**«Об организации питания»  
на 2022-2023 учебный год**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
2. Организовать необходимое количество обязательных приемов пищи, установленных приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.
3. Утвердить график выдачи готовых блюд (Приложение 1)  
08.10. -08.30 - завтрак  
09.40-10.25 – второй завтрак  
11.20-12.30 – обед  
15.20-15.40 - уплотненный полдник
4. Назначить Бахмурину Л.Ф., заведующего хозяйством ДОУ за:
  - 4.1. Разработку цикличного 10-дневное меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
  - 4.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций;
  - 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд и калорийности порций для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет предшествующего дня, указанного в меню;
  - 4.4. Организацию замены продуктов питания на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности при отсутствии основных продуктов питания;
  - 4.5. Контроль качества поступающих продуктов, правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов питания;
  - 4.6. Осуществление приемки продуктов при наличии сопроводительных документов (накладные, сертификаты, свидетельства о качестве) и работу с поставщиками продуктов питания;

4.7. Ежедневное оформление бракеражного журнала сырой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, органолептической оценки качества готовых блюд и разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;

4.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.10. Ежедневное снятие показаний приборов учёта и внесение их в журнале учёта температуры и влажности складских помещений.

4.11. Проведение осмотра персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и сотрудников ДООУ, оформление гигиенического журнала (сотрудники) работников пищеблока.

4.12. Своевременное оформление накопительной ведомости по расходу продуктов питания, финансовых документов по учету поступающих продуктов питания в ДООУ;

5. Возложить ответственность на повара за:

5.1 Ежедневный забор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и правильное её хранение;

5.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.3. Правильное выполнение технологии приготовления кулинарных блюд согласно технологической или технико-технологической карте, либо технологической инструкции.

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Бахмурину Л.Ф. за:

6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. Обеспечение приема пищи детьми согласно режиму дня;

7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. Организацию требований по соблюдению питьевого режима;

8. Возложить ответственность на помощников воспитателя за:

8.1. Строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, во время приема пищи,

уборки в группе, мытье посуды.

9. Контроль за выполнением данного приказа возложить на методиста Гришину Л.С.

И.о Директора ГБОУ ООШ  
с.Новый Камелик



*Львова* Н.В. Львова