

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 «ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
ЦЕНТР» ГОРОДА НЕФТЕГОРСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 года № 288 - од

Об организации питания.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в структурном подразделении государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 3 «Образовательный центр» города Нефтегорска муниципального района Нефтегорский Самарской области – Детском саду «Сказка» г. Нефтегорска, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 г. №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования».

1.1. Всем работникам пищеблока строго соблюдать должностные обязанности. Допуск к работе - после ознакомления с инструкциями по охране труда.

1.2. Возложить ответственность за организацию питания и санитарное состояние пищеблока на калькулятора – Константинову С.В.

2. Утвердить график выдачи питания в группы:

- завтрак (по возрастной группе) - 08.15 – 08.25
- второй завтрак - 10.25
- обед (по возрастной группе) – 11.50 – 12.15

- уплотнённый полдник (по возрастной группе) – 16.10 – 16.20
3. Ответственной за организацию питания Константиновой С.В.:

3.1. Составлять меню - заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:

- ежедневное меню утверждается старшим воспитателем Детского сада «Сказка» г. Нефтегорска;
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд с указанием калорийности каждого блюда;
- в конце меню ставить подпись составителя меню.

Представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов в меню оформлять актом не позднее 09 ч.00 мин. текущего дня.

3.2. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам: Пироговой Е.А., Фаст Е.И., кладовщику: Ямшиковой И.А. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик – Ямщикова И.А. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Детского сада «Сказка» г. Нефтегорска и Поставщиками в лице экспедитора.

3.4. Получение продуктов питания осуществляет комиссия по приёмке продуктов питания.

3.5. Выдачу продуктов производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17ч.00 мин. предшествующего дня, указанного в меню.

4. Организовать приемный контроль · выдачи готовой продукции с пищеблока бракеражной комиссией в составе:

Корякина И.А. – старший воспитатель;

Константинова С.В. – калькулятор, медицинская сестра;

Пирогова Е.А., Фаст Е.И. – повара.

Результаты контроля отражать в специальном журнале.

5. Поварам - Пироговой Е.А., Фаст Е.И.:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов;

5.2. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещения пищеблока;

5.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы):

5.4. Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам, утвержденному меню - раскладке, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;

5.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;

5.6. Соблюдать утвержденный график выдачи пищи в группы;

5.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи.

6.Кладовщику Ямшиковой И.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска

7.В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; памятки по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- список запрещенных блюд;
- информацию о сроках реализации скоропортящихся продуктов;
- медицинскую аптечку;
- суточную пробу за 2 суток;

8.Кухонному работнику Полезновой С.А. строго соблюдать/поддерживать санитарное состояние пищеблока в соответствии с СанПиН.

9.Работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены; халаты, фартуки, платки, колпаки заменять при загрязнении. При приготовлении блюд использовать одноразовые перчатки.

10.Работникам пищеблока запрещается находиться в верхней одежде и хранить личные продукты питания на рабочем месте.

11.Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели, помощники воспитателя.

12.Общий контроль по организации питания возложить на старшего воспитателя детского сада «Сказка» г. Нефтегорска – Корякину И.А.

Директор ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска

Токарев Д.Д.

С приказом ознакомлен(ы):

Пирогова Е.А.

Константинова С.В.

Ямшикова И.А.

Корякина И.А.

Полезнова С.А.

Фаст Е.И.

Ашихмина Т.Г.

«01» 09 2025 года