

Приказ

«01» сентября 2022 г.

№ 739

**Об организации питания воспитанников в Новокрымзенском филиале, реализующем
общеобразовательные программы дошкольного образования.**

На основании ст.41 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», устава Учреждения, в соответствии с требованием СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

приказываю:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии в целях осуществления контроля за качеством организации питания воспитанников в Новокрымзенском филиале, расположенном по адресу: 446022, Самарская область, Сызранский район, пос. Новая Крымза, ул. Центральная, д.32 в составе:
 - Орешина Е.А., заведующий Новокрымзенского филиала, председатель комиссии,
 - Долганова А.В., помощник воспитателя, член комиссии,
 - Плохова Е.И. помощник воспитателя, член комиссии.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (приложение1).
3. Заведующему Новокрымзенского филиала Орешину Е.А. ознакомить с планом на 2022-2023 учебный год членов бракеражной комиссии.
4. Возложить ответственность на Орешину Е.А., заведующего Новокрымзенского филиала, за:
 - организацию питания в соответствии с сезонным примерным десятидневным меню;
 - предоставление меню требование для утверждения директором ГБОУ СОШ «Центр образования»;
 - ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»;
 - составление меню требования, согласно с примерного сезонного 10-дневного меню;
 - контроль за выполнением натуральных норм продуктов, выход калорийности продуктов;
 - ведение табеля учета питающихся сотрудников;
 - сдачи табеля питающихся сотрудников в бухгалтерию учреждения до 30 числа ежемесячно;
 - правильное пользование посуды, инвентаря поваром, помощником воспитателя;
 - ведение «Журнала здоровья»;
 - осуществление контроля за санитарно-техническим состоянием пищеблока;
 - оформление актов о возврате и добора продуктов в меню требование не позднее 10.00 часов при расхождении в меню в количестве присутствующих воспитанников, согласно табеля учета посещаемости детей;
 - осуществление витаминизации третьего блюда, согласно 10-дневного меню;
 - сертификации продуктов питания;
 - своевременную выдачу продуктов на пищеблок согласно десятидневному меню;

- качество продуктов и сроками их реализации;
- санитарным состоянием кладовой;
- соблюдением товарного соседства;
- соответствием и правильным использованием складской тарой;
- ведение «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведение журнала «Книга учета складской продукции»;
- оформление обнаруженных некачественных продуктов или их недостачу актом, который подписывается представителями Новокрымзенского филиала и поставщиком;
- своевременную заготовку качественной продукции, ее сохранность и соблюдение сроков реализации;

-доставку продуктов питания строго согласно сертификатам, прилагаемым к ним, и удостоверениям качества продуктов без сертификатов;

-соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Возложить ответственность на Долганову А.В., повара, за:

- санитарное состояние пищеблока;
- качественное приготовление пищи;
- полную закладку продуктов;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соответствие нормам выхода готовой продукции;
- оставление и правильное хранение суточной нормы;
- использование посуды, инвентаря, холодильно-технического оборудования по назначению, согласно маркировке;

-выдачи готовой продукции по установленному графику в соответствии с меню;

-калорийность пищи;

-порционирование блюд;

-соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. Долгановой А.В., повару, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

7. Возложить ответственность на Долганову А.В., помощника воспитателя, за:

-санитарное состояние пищеблока;

- качественное мытье посуды;

-разведение дезинфицирующих растворов;

-соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Возложить ответственность на Орешину Е.А., воспитателя, за:

-формирование навыков культуры еды в соответствии с программными требованиями;

- строгое выполнение режима приема пищи;

- сервировку стола.

9. Возложить на Плохову Е.И., помощника воспитателя, за:

- соблюдение графика получения пищи с кухни;

-порционирование блюд;

-сервировку стола.

10. Возложить на Никитину Л.В., бухгалтера, за:

-осуществление контроля соответствия меню-требования примерному десятидневному сезонному меню;

-осуществление сверки количества воспитанников в меню-требовании и таблице учета посещаемости воспитанников;

-осуществление контроля за стоимостью питания;

-расчет питания сотрудников.


11. Организовать питание сотрудников 1 раз в день (обед: второе блюдо и хлеб) на основании личного заявления. Оплату производить в соответствии с квитанцией за питание.

12. Возложить ответственность на Орешину Е.А., заведующего Новокрымзенского филиала, за проведение проверок и осуществления ежедневного контроля за организацией питания в Новокрымзенском филиале.

13. Ответственность за исполнение приказа возложить на Орешину Е.А., заведующего Новокрымзенского филиала.

14. Контроль за исполнением приказа об организации питания воспитанников оставляю за собой.

Директор



И.Г. Парфенова

С приказом ознакомлены:

Орешина Е.А. 01.09.2022