

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАШЕЛКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

от 30.08.2024г. № 20-дс

**Об организации питания в СПДС**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, посещающих СПДС «Колосок» ГБОУ СОШ с. Ташелка, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. №28

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования»
  - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2024-2025 учебный год.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшего воспитателя Белянину Ларису Юрьевну.
3. Ответственному за питание:
  - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи младшего воспитателя, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада, утверждать руководителем СПДС;

3.1. Представлять меню для утверждения руководителю накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующий хозяйством.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СПДС и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии младшего воспитателя или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

8.00 – мясо в 1-е блюдо;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00- тесто для выпечки на полдник;

14.00 – продукты для полдника.

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Первая младшая группа	Борисова Н.И Танцура В.М. Мокроусова Н.Г.
Разновозрастная группа (3-5)	Попова Н.В.. Фролова М.Г. Абрамова С.В.
Разновозрастная группа (5-7)	Макшанова И.А. Кувшинова Е.В. Родионова Е.М.

Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Утвердить режим питания воспитанников СПДС

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
I младшая	8.30-9.00	9.40-10.00	11.35-12.00	15.30-16.00
Разновозрастная (3-5)	8.30-9.00	9.55-10.10 10.00-10.10	12.00-12.30	15.40-16.10
Разновозрастная (5-7)	8.30-9.00	10.20-10.30 10.10-10.20	12.20-12.45	15.30-15.55

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
I младшая (3-5) (5-7)	8.15 8.20 8.25	9.30 9.45 10.00	11.20 11.45 12.05	15.15 15.30 15.20

12. Контроль за исполнением данного приказа возложить на и.о. руководителя СПДС «Колосок» Белянину Ларису Юрьевну.

Директор ГБОУ СОШ с. Ташелка:



Ф.Ш. Аюпова

С приказом ознакомлены:

1. Белянина Л.Ю. *Белянина*
2. Фролова М.Г. *Фролова*
3. Никонорова Н.В. *Никонорова*
4. Макшанова И.А. *Макшанова*
5. Курпаченко Л.Е. *Курпаченко*
6. Русяева Е.М. *Русяева*
7. Кувшинова Е.В. *Кувшинова*
8. Борисова Н.И. *Борисова*
9. Танцура В.М. *Танцура*
10. Попова Н.В. *Попова*
11. Родионова Е.М. *Родионова*
12. Мокроусова Н.Г. *Мокроусова*
13. Абрамова С.В. *Абрамова*