

**Западное управление министерства образования и науки Самарской области.  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная  
общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза А.Д. Вологина  
городского округа Октябрьск Самарской области**

**ПРИКАЗ**

от «18» февраля 2022г.

№ 86

**Об изменении режима питания в**

**СП «Детский сад № 6» ГБОУ ООШ № 5 г.о. Октябрьск**

В связи с переходом на весенне-летнее меню и с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в СП «Детский сад № 6», выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

приказываю:

1. Организовать питание детей в СП «Детский сад № 6» в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет, посещающих СП «Детский сад № 6» ГБОУ ООШ № 5 г.о. Октябрьск с 12-часовым режимом функционирования», разработанным в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19.2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)». Изменения в меню разрешается вносить только на основании приказа директора ГБОУ ООШ № 5 г.о. Октябрьск.
2. Возложить ответственность за организацию питания и выполнения норм питания на одного ребенка на старшую медицинскую сестру Бондаренко Е.Е.
3. Утвердить график приема пищи:
  - завтрак 8:30 – 9:00
  - обед 12:00 – 12:30
  - полдник 15:30 – 16:00
  - ужин 18:00 – 18:30
4. Ответственному за организацию питания Бондаренко Е.Е.:

- 4.1. Составлять меню-требования на завтрак накануне предшествующего дня, указанного в меню; на обед полдник и ужин по факту присутствия детей день в день.
- 4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:
  - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд, калорийность;
  - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей от 3-х до 7-ми лет;
  - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой и директора;
  - проводить анализ питания, за каждые 10 дней с последующей корректировкой.
5. Сотрудникам пищеблока – поварам, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
6. Выдачу продуктов со склада производит заведующий хозяйством Глухова А.И. – материально ответственное лицо.
7. Назначить ответственным за оформление заявок на поставку продуктов питания заведующего хозяйством Глухову А.И., при оформлении заявок не допускать превышения объемов поставок, не соответствующих потребностям детей.
8. Назначить заведующего хозяйством Глухову А.И. ответственным за:
  - своевременность доставки продуктов;
  - точность веса;
  - количество;
  - качество;
  - ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.
- 8.1. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП «Детский сад № 6» и поставщика в лице экспедитора.
- 8.2. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 16:30 предшествующего дня, указанного в меню.
9. Поварам Сысоевой Е.А. и Яблочкиной И.П.:
  - соблюдать технологию приготовления блюд;
  - закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором меню-требованию.
10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (Приложение 1).
11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников старшую медицинскую сестру Бондаренко Е.Е.
12. Всем сотрудникам, питающимся в СП «Детский сад № 6», включать в меню 1 –е блюдо и хлеб на обед (по норме меню для детей от 3-х до 7-ми лет).
13. На основании личных заявлений, включать в список работников питающихся в СП «Детский сад № 6».
14. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.


15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

16. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя.

17. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заведующего СП Лебеву О.И.

Директор ГБОУ ООШ № 5:  Н.В. Кирюхина

С приказом ознакомлены:  Бондаренко Е.Е.

 О.И. Лебедева

 А.И. Глухова

*Зоничева Верна*  
Директор ГБОУ ООШ № 5  
*Н.В. Кирюхина* 