

## ПРИКАЗ

31.08.2022 № 209

г. Саратов

### **Об организации питания воспитанников МАОУ «Гимназия №31» на 2022-2023**

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, установленных СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20, с целью организации сбалансированного питания детей дошкольного возраста

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МАОУ «Гимназия № 31» с 12-ти часовым режимом функционирования» (приложение № 1)

2. Организовать питание воспитанников в МАОУ «Гимназия № 31» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20, « Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих МАОУ «Гимназия № 31» с 12-ти часовым режимом функционирования».

3. Назначить Кулешову В.А., старшего воспитателя, ответственной за организацию питания воспитанников на 2022-2023 учебный год.

4. Медицинской сестре МАОУ «Гимназия № 31» (Рамазанова М.А.):

4.1. ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню (информацию) и рекомендуемый набор продуктов на ужин детям дома;

4.2. составлять ежедневно меню-требование установленного образца с учётом состояния здоровья детей и указанием выхода блюд для разного возраста;

4.3. при отсутствии каких-либо продуктов, производить замену их на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;

4.4. осуществлять контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.5. осуществлять контроль правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.6. осуществлять снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;

4.7. осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, правильное её хранение с приложением названий забранной пробы;

4.8. осуществлять ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.9. вести строгий контроль санитарного состояния пищеблока и его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, обработки, маркировки и правильного использования (по назначению)

5. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Кичаева Е.В. – социальный педагог, - председатель комиссии;

Рамазанова М.А. – медицинская сестра, - член комиссии;

Ткачёва Н.А. – повар, - член комиссии;

Сефербекова Н.Р., Алиева Ч.Э. – воспитатели, - члены комиссии;

Лукьянова М.Ю. – представитель родительской общественности, - член комиссии.

6. Возложить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, йодопрофилактику, поливитаминизацию блюд на Рамазанову М.А., медицинскую сестру (по согласованию).

7. Возложить ответственность на Букоткину Е.В., кладовщика, (по согласованию) за:

7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование (по назначению) инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов;

7.3. исправность технологического оборудования.

8. Возложить ответственность на Ткачёву Н.А., повара, (по согласованию) за:

8.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х и 3-х блюд в соответствии с требованиями СанПиНа;

8.2. совместное, с медицинской сестрой, составления разнообразного меню;

8.3. выдачу готовой пищи. Только после снятия пробы;

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

9. Возложить контроль за обеспечением 3-х месячного запаса моющих и дезинфицирующих средств в столовой на заместителя директора по АХЧ Решетняк Ю.И.

10. Возложить ответственность на воспитателей всех возрастных групп за:

10.1. обеспечение приёма пищи детьми;

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;

10.3. формирования навыков самообслуживания у детей и соблюдение правил этикета;

10.4. организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А. Кичаева