

РОССИЯ 443096, г. Самара, ул. Коммунистическая, 16 т. 3364421 факс. (846) 3364421

### ПРИКАЗ

21.09.2023 № 30-09

#### Об организации питания воспитанников в дошкольном отделении МБОУ Школы № 132 г. о. Самара.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основании Договора на оказание услуг по организации питания между ООО «Кондитерское» и МБОУ Школой №132 г. о. Самара № 132/Р от 01.09.2023г., с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в дошкольном отделении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Услуги по организации питания воспитанников дошкольного отделения возложить на ООО «Кондитерское» (Далее – Исполнитель) с предоставлением права доступа в помещение пищеблока дошкольного отделения по адресу: г. Самара, ул. Мичурина, дом 8 оснащенного мебелью, необходимым холодильным и технологическим оборудованием в целях обеспечения воспитанников дошкольного отделения питанием.
2. Обеспечить воспитанников питанием в соответствии с «Примерным 10-дневным меню рациона питания детей дошкольного возраста городского округа Самара от 3-х до 7 лет», утвержденным директором ООО «Кондитерское» и согласованным директором МБОУ Школы № 132 г. о. Самара.
3. Утвердить режим питания воспитанников с 12-часовым пребыванием (с 7.00 до 19.00):

Завтрак	8.20 – 8.50
Второй завтрак	9.40 – 10.45
Обед	11.50 – 12.40
Полдник	15.25 – 15.45
Ужин	18.30 – 18.45

4. Ответственность за организацию питания возложить на Андриянову Е.Д., заместителя директора по УВР.

Андрияновой Е.Д.:

- ежедневно предоставлять заявки Исполнителю о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы Исполнителя;
- вести табель посещаемости в разрезе категорий детей, получающих бесплатное питание;

5. Кудариной Т.И., повару-бригадиру:

- 5.1. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.2. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.
- 5.3. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов.

5.4. Результаты входного контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

5.5. Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии согласно утвержденному графику (Приложение № 1).

5.6. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.7. Выставлять контрольное блюдо.

5.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции и хранить её в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) при температуре +2°...+6°.

5.9. Выдачу готовой пищи производить только после проведения контроля бракеражной комиссией.

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

	разновозрастная группа № 1	разновозрастная группа № 2	разновозрастная группа № 3
Завтрак	8.10	8.15	8.20
2-ой завтрак	9.20	9.25	9.30
Обед	11.30	11.35	11.40
Полдник	15.15	15.20	15.25
Ужин	18.15	18.20	18.25

7. Назначить ответственными за ведение документов по организации питания:

Андрянова Е.Д.:

журнал здоровья работников пищеблока  
гигиенический журнал (сотрудники)  
журнал бракеража готовой пищевой продукции

Кудапина Т.И.:

журнал бракеража скоропортящейся продукции поступающей на  
пищеблок  
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  
журнал учета температурного режима холодильного  
оборудования

8. Ответственность за организацию питания в группах несут:

разновозрастная группа № 1 – Еремеева Н.Н., воспитатель; Исламзаде Г.М., воспитатель

разновозрастная группа № 2– Гражданкина Н.М., воспитатель

разновозрастная группа № 3– Кияшко М.В., воспитатель; Стрелкина Н.В., воспитатель; Игнатова И.А.,  
помощник воспитателя.

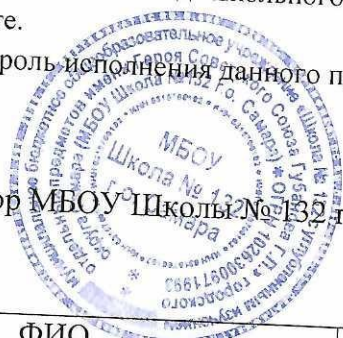
9. Ответственным за организацию питания в группах:

- строго выполнять графики получения блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- обучать воспитанников правилам этикета за столом;
- при раздаче пищи детям младшим обслуживающим персоналом следить за тем, чтобы масса порции соответствовала выходу блюд, указанных в ежедневном меню;
- раздачу пищи (разновозрастные группы №№ 1, 2) производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личных особенностей и заболеваний;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей на соответствие данных о количестве питающихся под личную роспись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствия детей на пищеблоке;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Всем работникам дошкольного отделения запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Школы № 132 г. о. Самара



Н.В.Сокур

ФИО	Подпись
Андриянова Е.Д.	
Кудапина Т.И.	
Гражданкина Н.М.	
Еремеева Н.Н.	
Исламзаде Г.М.	
Кияшко М.В.	
Стрелкина Н.В.	
Игнатова И.А.	