

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза И.М. Кузнецова  
с. Большая Черниговка муниципального района Большечерниговский Самарской области**

**ВЫПИКА ИЗ ПРИКАЗА**

**01.09.2022 г.**

**№ 106-од-с2**

**«О назначении ответственного за организацию питания в СП»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 - 2022 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Возложить ответственность за организацию питания на воспитателя Перову И.А. по адресам:  
п. Железнодорожников, д.12; ул. Комсомольская, д.3.

Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
  - 1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
  - 1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
  - 1.3. Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
  - 1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
  - 1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в оздоровительных учреждениях.
2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
  - 2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
  - 2.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
  - 2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
  - 2.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
  - 2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
  - 2.6. Проведение профилактической витаминизации.
  - 2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
  - 3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах.
  - 3.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
  - 3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
  - 3.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

- 3.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
4. Контроль за организацией приема пищи.
- 4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 4.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 4.5. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.
- 4.6. Организация питьевого режима.
5. Оценка качества питания.
- 5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.
- 5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
- 5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
- 5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).
6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- 6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- 6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
7. Гигиеническое обучение и воспитание.
- 7.1. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
8. Ведение документации по контролю за питанием:
- журнал бракеража сырой продукции;
  - журнал бракеража готовой продукции;
  - контрольный журнал закладки продуктов;
  - ведомость контроля за рационом питания;
  - журнал осмотра детей на педикулез;
  - журнал учета дезинфицирующих средств;
  - журнал регистрации температурно влажного режима в холодильниках;
  - журнал учета искусственной витаминизации «С»;
  - журнал регистрации прохождения медицинских осмотров и гигиенической аттестации сотрудников;
  - журнал регистрации инфекционных заболеваний (№060у);
  - журнал влажной санитарной уборки с использованием дезинфицирующих средств (деохлор 0.03%) и проветривания на пищеблоке;
  - журнал по учёту масок и перчаток на пищеблоке;

Руководитель СП детский сад «Светлячок»



Г.А. Алянчикова

С приказом ознакомлен(а): подписи имеются.