

Приказ

«31» августа 2021г.

№ 1068

Об организации питания воспитанников в Новорепьевском филиале, реализующем общеобразовательные программы дошкольного образования.

На основании ст.41 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», устава Учреждения, в соответствии с требованием СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

приказываю:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии в целях осуществления контроля за качеством организации питания воспитанников в Новорепьевском филиале, расположенном по адресу: 446026, Самарская область, Сызранский район, пос. Новорепьевский, ул. Центральная, д.14 в составе:

- Кабашко Т.А., заведующего Новорепьевского филиала, председатель комиссии,
- Султанова О.А., помощника воспитателя, член комиссии,
- Ивлева Татьяна Ивановна, воспитателя, член комиссии.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год (приложение1).

3. Заведующему Новорепьевского филиала Кабашко Т.А. ознакомить с планом на 2021-2022 учебный год членов бракеражной комиссии.

4. Возложить ответственность на Кабашко Т.А., заведующего Новорепьевского филиала, за:

-за организацию питания в соответствии с сезонным примерным десятидневным меню;

-предоставление меню требование для утверждения директором ГБОУ СОШ «Центр образования»;

-ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»;

-составление меню требования, согласно с примерного сезонного 10-дневного меню;

-контроль за выполнением натуральных норм продуктов, выход калорийности продуктов;

- ведение табеля учета питающихся сотрудников;

-сдачи табеля питающихся сотрудников в бухгалтерию учреждения до 30 числа ежемесячно;

-правильное пользование посуды, инвентаря поваром, помощником воспитателя;

-ведение «Журнала здоровья»;

-осуществление контроля за санитарно-техническим состоянием пищеблока;

-оформление актов о возврате и добора продуктов в меню требование не позднее 10.00 часов при расхождении в меню в количестве присутствующих воспитанников, согласно табеля учета посещаемости детей;

-осуществление витаминизации третьего блюда, согласно 10-дневного меню;

-сертификации продуктов питания;

-своевременную выдачу продуктов на пищеблок согласно десятидневному меню;

- качество продуктов и сроками их реализации;
- санитарным состоянием кладовой;
- соблюдением товарного соседства;
- соответствием и правильным пользованием складской тарой;
- ведение «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведение журнала «Книга учета складской продукции»;
- оформление обнаруженных некачественных продуктов или их недостачу актом, который подписывается представителями Новорепьевского филиала и поставщиком;
- своевременную заготовку качественной продукции, ее сохранность и соблюдение сроков реализации;
- доставку продуктов питания строго согласно сертификатам, прилагаемым к ним, и удостоверениям качества продуктов без сертификатов;
- соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Возложить ответственность на Султанову О.А., повара, за:

- санитарное состояние пищеблока;
- качественное приготовление пищи;
- полную закладку продуктов;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соответствие нормам выхода готовой продукции;
- оставление и правильное хранение суточной нормы;
- использование посуды, инвентаря, холодильно-технического оборудования по назначению, согласно маркировке;
- выдачи готовой продукции по установленному графику в соответствии с меню;
- калорийность пищи;
- порционирование блюд;
- соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. Султановой О.А., повару, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

7. Возложить ответственность на Султанову О.А., помощника воспитателя, за:

- санитарное состояние пищеблока;
- качественное мытье посуды;
- разведение дезинфицирующих растворов;
- соблюдение требований СанПин 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Возложить ответственность на Ивлеву Т.И., воспитателя, за:

- формирование навыков культуры еды в соответствии с программными требованиями;
- строгое выполнение режима приема пищи;
- сервировку стола.

9. Возложить на Султанову О.А., помощника воспитателя, за:

- соблюдение графика получения пищи с кухни;
- порционирование блюд;
- сервировку стола.

10. Возложить на Никитину Л.В., бухгалтера, за:

- осуществление контроля соответствия меню-требования примерному десятидневному сезонному меню;

-осуществление сверки количества воспитанников в меню-требовании и таблице учета посещаемости воспитанников;

-осуществление контроля за стоимостью питания;

-расчет питания сотрудников.

11. Организовать питание сотрудников 1 раз в день (обед: второе блюда и хлеб) на основании личного заявления. Оплату производить в соответствии с квитанцией за питание.

12. Возложить ответственность на Кабашко Т.А., заведующего Новорепьевского филиала, за проведение проверок и осуществления ежедневного контроля за организацией питания в Новорепьевском филиале.

13. Ответственность за исполнение приказа возложить на Кабашко Т.А., заведующего Новорепьевского филиала.

14. Контроль за исполнением приказа об организации питания воспитанников оставляю за собой.

Директор



И.Г. Парфенова