

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 ИМЕНИ В.А.МАМИСТОВА ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска)**

П Р И К А З

09.01.2024

№ 14 -од

г. Новокуйбышевск

**О назначении ответственных лиц и организацию работы по питанию воспитанников
в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей»
ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска
в 2024 году**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, на основании Положения об организации питания в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска, утверждённым приказом директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска от 11.12.2020 г. № 366-од, приказа директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска от 01.09.2023 г. № 249-од «Об утверждении годовой циклограммы внутренней системы оценки качества образования в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска на 2023-2024 учебный год», в соответствии с организацией и режимом работы структурного подразделения «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска, в целях сбалансированного ежедневного питания воспитанников в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска и соблюдения действующего законодательства в части организации питания воспитанников, п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников в 2024 году в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ №18 г. Новокуйбышевска (далее по тексту – структурное подразделение) на руководителя структурного подразделения Сохину Н.В.

2. Возложить ответственность за осуществление контроля над организацией питания в структурном подразделении, в том числе за приёмом пищи в группах структурного подразделения в рамках своей компетенции на сотрудников согласно списку:

- по 1-2 корпусам на Туртаеву И.Ю., старшего воспитателя структурного подразделения;
- по 3 корпусу на Пизлову С.А., старшего воспитателя структурного подразделения.

На период отсутствия одного из сотрудников - на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

3. В соответствии с локальными актами ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска, распорядительными документами в части организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях, собственной циклограммой контроля качества питания в структурном

подразделении Сохиной Н.В., Туртаевой И.Ю., Пизловой С.А. осуществлять следующие контрольные мероприятия (приложение № 1 к настоящему приказу):

- за поступлением продуктов питания;
- технологией приготовления пищи;
- качеством готовых блюд и кулинарных изделий;
- санитарным режимом пищеблока;
- качеством приготовления пищи;
- соблюдением натуральных норм;
- за соблюдением графика выдачи готовой продукции;
- за организацией приёма пищи в группах структурного подразделения;
- контроль за личной гигиеной и охраной труда работников пищеблока.

4. Организовать питание воспитанников в структурном подразделении в соответствии с примерным утверждённым приказом директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска циклическим 20-дневным меню и технологическими картами, отдельно для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет (или прекращения договорных отношений).

5. Возложить ответственность за техническое сопровождение программы «Вижен-Софт: питание в детском саду 1.0.», составление ежедневного меню, организацию работы и оформление сопроводительной документации в соответствие с действующим законодательством по данному направлению на сотрудников структурного подразделения согласно списку:

- по 1-му корпусу на Поварову С.В., кладовщика структурного подразделения;
- по 2-му корпусу на Зудину О.А., заведующего хозяйством, и.о. кладовщика структурного подразделения;
- по 3-му корпусу на Райтер И.Е., кладовщика структурного подразделения.

На период отсутствия одного из сотрудников - на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

6. Возложить ответственность за согласование ежедневных меню-требований на выдачу продуктов питания и актов на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания на сотрудников согласно списку:

- по 1-му корпусу на Сохину Н.В., руководителя структурного подразделения;
- по 2-му корпусу на Туртаеву И.Ю., старшего воспитателя структурного подразделения;
- по 3-му корпусу на Пизлову С.А., старшего воспитателя структурного подразделения.

На период отсутствия одного из сотрудников - на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

7. Ответственным сотрудникам согласно п.5. данного приказа, изменения в рацион питания воспитанников вносить только в соответствии с действующим законодательством по согласованию с руководителем структурного подразделения Сохиной Н.В. и уполномоченным лицом по проведению торгов, малых закупок по поставке продуктов питания Королевой Ю.С., специалистом по закупкам структурного подразделения.

8. Возложить ответственность за своевременное проведение торгов, малых закупок по поставке продуктов питания в структурное подразделение, учёт выполнения натуральных норм, ежедневной стоимости питания в соответствии с действующим законодательством на Королеву Ю.С., специалиста по

закупкам структурного подразделения, на период её отсутствия на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

9. Ответственность за своевременное осуществление заказа и выдачу продуктов питания, наличие сопроводительной документации в соответствии с действующим законодательством возложить на кладовщиков структурного подразделения: Поварову С.В., Зудину О.А., Райтер И.Е., на период их отсутствия на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

10. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников в каждой возрастной группе на воспитателей и младших (помощников) воспитателей закреплённой им группы.

На период отсутствия по уважительной причине основного сотрудника группы, ответственность возлагается на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

11. Воспитателям групп, медицинским работникам предоставлять для размещения на сайте структурного подразделения методические рекомендации, информационно-консультационный материал по организации питания воспитанников.

12. Возложить ответственность на старших воспитателей Туртаеву И.Ю., Пизлову С.А. за организацию работы с педагогическими работниками групп по своевременному информированию по вопросам организации питания в структурном подразделении, в том числе с нормативно правовыми документами различного уровня, локальными и распорядительными актами ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

13. Заведующим хозяйством структурного подразделения Пановой Ю.А., Зудиной О.А., Зотовой Г.А. в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями систематически осуществлять контроль в помещениях структурного подразделения за:

- работоспособностью и исправностью технологического и электрооборудования, канализационных систем, водоснабжения;
- наличием кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря, оборудования;
- наличием моющих и дезинфицирующих средств;
- санитарным состоянием.

На период отсутствия по уважительной причине основного сотрудника, ответственность возлагается на временно исполняющего обязанности в соответствии с распорядительными документами директора ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска.

14. Возложить ответственность на поваров (или сотрудников, временно исполняющих обязанности повара): Улукову Н.Н., Швеца Е.Ю., Булавцову С.В., Шилову Ю.В., Умнову С.Л., Писареву Е.И. за:

- качество приготовления блюд в соответствии и при наличии утверждённого ежедневного меню-требования по приготовлению блюд и технологических карт;
- выдачу готовой пищевой продукции с пищеблока после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой о готовности блюд и вкусовых качествах, в соответствии с графиком выдачи блюд;
- обеспечение наличия контрольного блюда;
- отбор и хранение суточных проб;

- осуществление закладки основных продуктов питания в обязательном присутствии ответственного должностного лица согласно п.3 настоящего приказа или члена бракеражной комиссии;
- соблюдение правил личной гигиены;
- соблюдение санитарного режима пищеблока;
- соблюдение действующих санитарно-эпидемиологических правил в части подготовки и приготовления пищи, обработки технологического, кухонного и иного оборудования, используемого инвентаря;
- своевременное ведение сопроводительной документации в части организации питания.

15. Возложить ответственность на Каклюшкину М.В., делопроизводителя структурного подразделения за своевременное размещение нормативно правовых документов различного уровня, локальных и распорядительных актов ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска, методических рекомендаций и др. информации по организации питания в структурном подразделении в разделе «Организация питания» на сайте структурного подразделения.

16. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на руководителя структурного подразделения «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска Сохину Н.В.

Руководитель организации



Директор
(должность)

(подпись)

А.Р.Исмаилова
(расшифровка подписи)

С приказом работники ознакомлены:

Контроль качества питания в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска

1. Входной контроль за поступлением продуктов питания:

- проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
- наличие маркировочных ярлыков и иной сопроводительной документации на мясную продукцию, птицу, рыбу (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
- правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- особенность приготовления блюд детского питания
- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- расстановка оборудования в цехах;
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- соблюдение режима уборки помещения;
- наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

- наличие утвержденного примерного циклического 20-ти дневного меню и технологических карт;
- правильность составления меню;
- правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;
- контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
- подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (накопительная ведомость один раз в месяц);
- коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);
- соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;
- отображать взвешенные продукты в журнале контроля;
- снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;
- соответствие технологического процесса (технологические карты).

5. Контроль за организацией приема пищи:

- соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- организация питьевого режима;
- личная гигиена детей, условия для мытья рук.

6. Контроль за личной гигиеной и охраной труда работников пищеблока:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил личной гигиены работниками;
- условия мытья рук;
- состояние здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;
- наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров, вакцинации;
- внешний вид работника, чистота санитарной одежды;
- самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья;
- не допущение хранения личных продуктов на территории кухонного блока и подсобных помещений, в том числе в холодильном оборудовании;
- недопущение нахождения на территории кухонного блока, складах и подсобных помещениях структурного подразделения посторонних лиц;
- уход и приход на работу только через центральный вход с обязательной отметкой в журнале;
- хранение личных вещей, верхней одежды в специально отведенном месте.