

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 Г.О.  
ЧАПАЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ.

**ПРИКАЗ**

10.01.2022г.

№ 62\32

**«Об организации питания и создании бракеражной комиссии в  
в СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск – ДС№20»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в СП ГБОУ СОШ № 4 г.о. Чапаевск – ДС № 20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем сотрудникам СП ДС № 20, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Калькулятору:  
Осуществлять систематический контроль:
  - ежедневное вывешивание для родителей меню воспитанникам;
  - составление ежедневного меню – требования установленного образца с учетом состояния здоровья воспитанников с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
  - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
  - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
  - за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2° ....+6°;
  - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
  - правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - ежедневное проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно – гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за:

- журнал здоровья работников пищеблока.

3. Возложить ответственность за качественное приготовление пищи для воспитанников на поваров:

3.1. Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}\text{C}$ ;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

3.2. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблоке допускается только с разрешения заведующей и только в специальной одежде.

3.3 В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров.

3.4. Пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную воду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре  $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}\text{C}$ ;

3.5. Суточную пробу отбирать в объёме:

- порционные блюда – в полном объёме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) – в количестве не менее 100г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).

3.6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинская сестра, Иваницкая В.В.

4. В целях организации контроля за качеством приготовления питания, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии:

- заведующий СП, Агафонова С.М.
- старший воспитатель, Вершинина Е.Н.
- калькулятор, Кудряшова Н.А.

При отсутствии одного из членов комиссии обязанность возлагается на воспитателя Важенину Г.С.

Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи и расписываться.

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством, Мамонову Н.П. за:

- бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

6. Возложить ответственность на повара Зайцеву Л.И., кухонного рабочего Сенину Н.В. за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с завхозом и калькулятором составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

7.1. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- ежедневно в 7:00 утра вывешивать меню в группах;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно – гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми

приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня;

- соблюдения санитарно – гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7.2. Возложить на воспитателей ответственность:

- за правильное ведение табеля присутствующих детей;
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей, наличие справки о состоянии здоровья после отпуска;
- работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким – то другим причинам.

8. Помощника воспитателя:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за заведующим СП  
Агафоновой С.М.

Директор ГБОУ СОШ № 4  
г.о. Чапаевск



И.М. Филатова

С приказом ознакомлены:

<i>Агафонова</i>	С.М. Агафонова
<i>Мамонова</i>	Н.П. Мамонова
<i>Вершинина</i>	Е.Н. Вершинина
<i>Кудряшова</i>	Н.А. Кудряшова
<i>Иваницкая</i>	В.В. Иваницкая
<i>Важенина</i>	Г.С. Важенина
<i>Зайцева</i>	Л.И. Зайцева
<i>Сенина</i>	Н.В. Сенина
<i>Яхшиева</i>	Е.В. Яхшиева
<i>Шамсутдинова</i>	Ю.В. Шамсутдинова
<i>Бережко</i>	И.Ю. Бережко
<i>Половникова</i>	Т.С. Половникова
<i>Шишигина</i>	О.А. Шишигина
<i>Захарова</i>	Г.Л. Захарова
<i>Грязнова</i>	И.В. Грязнова
<i>Хлопкова</i>	В.Л. Хлопкова
<i>Богатова</i>	Н.В. Богатова
<i>Гришанова</i>	А.В. Гришанова
<i>Дрозд</i>	М.В. Дрозд
<i>Горшкова</i>	О.В. Горшкова