

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа
с. Екатериновка муниципального района Приволжский
Самарской области**

ПРИКАЗ № 62

от 20 мая 2025 года

**«Об организации питания воспитанников
в летний оздоровительный период»**

В соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в связи с началом летнего оздоровительного периода в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников структурного подразделения детского сада «Ручеек» ГБОУ СОШ с. Екатериновка ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания в СП детский сад «Ручеек» в летний период возложить на бракеражную комиссию.
2. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на диетсестру Афанасьеву С.М.
3. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей Конышину Е.В., Карпухину Е.С.
4. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на завхоза Башлыкову О.Н.
5. Диетсестре Афанасьевой С.М.:
 - 5.1. Применять в работе утвержденное «Примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».
 - 5.2. своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным двухдневным меню.
 - 5.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).
 - 5.4. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.
 - 5.5. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в летний период, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. (до 30 мая 2025 г.), систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

6. Диетсестре Афанасьевой С.М.:
 - 6.1. вести накопительную ведомость расхода продуктов.
 - 6.2. вести тетрадь контроля за дефектными ведомостями по недоброкачественным продуктам с приложением копий актов.
 - 6.3. своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
 - 6.4. осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.
 - 6.5. производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
 - 6.6. не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.
7. Повару Афанасьевой С.М.:
 - 7.1. строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.
 - 7.2. выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.
 - 7.3. строго следить за выставлением контрольного блюда.
 - 7.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи питания.
 - 7.5. не допускать присутствия на пищеблоке посторонних лиц, работников без спецодежды, отлучение работников пищеблока с кухни в спецодежде.
 - 7.6. строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов, либо блюд приготовленных не в условиях пищеблока детского сада.
8. Помощникам воспитателей групп:
 - 8.1. строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;
 - 8.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;
 - 8.3. строго соблюдать требуемую температуру блюд;
 - 8.4. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.
9. Воспитателям групп:
 - 9.1. систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.
 - 9.2. осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
 - 9.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:  (Измайлова Е.Н.)

