

Департамент образования Администрации города Омска  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ОМСКА  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17»  
(БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»)

ПРИКАЗ

от 07 августа 2023 года

№ 273

«Об организации питания в дошкольных группах»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в дошкольных группах БОУ г.Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием **на 2023-2024 учебный год**, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет посещающих дошкольные группы.
2. Возложить ответственность за организацию питания в дошкольных группах на медицинскую сестру Пасько Ю. И. в соответствии с функциональными должностными обязанностями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
  - 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - ставить подпись медицинской сестры, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и директора.
3. Организовать 4-х(5-ти)разовое питание в дошкольных группах в соответствии с примерным 10-тидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Представлять меню для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
6. Утвердить график выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| Режимный момент | Группа первая младшая | Группа вторая младшая | Группа средняя | Группа старшая | Группа подготовительная |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| завтрак         | 8.00                  | 8.10                  | 8.15           | 8.20           | 8.20                    |
| 2 завтрак       | 10.00                 | 10.00                 | 10.00          | 10.00          | 10.00                   |
| обед            | 11.45                 | 12.00                 | 12.15          | 12.20          | 12.20                   |
| полдник         | 15.00                 | 15.00                 | 15.00          | 15.00          | 15.00                   |
| ужин            | 16.00                 | 17.00                 | 17.15          | 17.30          | 17.40                   |

7. Медицинской сестре:

7.1.подавать шеф-повару (повару) заявку на приготовление пищи для воспитанников накануне предшествующего дня;

7.2.ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по содержанию помещений и участков с обслуживающим персоналом;
- проведение мероприятий направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
- оформление и ведение медицинской документации;
- соблюдение сотрудниками дошкольных групп личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания белков, жиров и углеводов не должны превышать 10%, микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) 15%;
- контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
- проведение С-витаминизации;
- поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
- правила хранения и соблюдение сроков реализации продуктов;
- раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), раз в месяц анализ калорийности, количества белков, жиров и углеводов;
- информирование родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд.
- Контролировать наличие у лиц, осуществляющих приготовление пищи, санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных исследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в дошкольных группах, -поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. Ответственность за своевременность и качество поставляемых продуктов возложить на кладовщика.

10. Кладовщику:

10.1 контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в учреждение. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных группах.

- 10.2. при обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах акт - возврата, а также претензию. Данные документы подписывают совместно с представителем поставщика.
- 10.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.
- 10.4. Кладовщику производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
11. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.
12. Ведущему бухгалтеру дошкольных групп. ежемесячно в установленный срок в экономический отдел департамента образования Администрации города Омска подавать отчет по питанию «Питание-сады» за каждый месяц.
13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.
14. Сотрудникам дошкольных групп категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для детей.
15. Заведующему хозяйством дошкольных групп Кузнецовой Н.И., контролировать наличие и исправность технологического оборудования, систем водоснабжения, тепло и энергоснабжения, канализования.
16. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Молчанову Е.Г.

Директор

О. В. Калугина

С приказом ознакомлены: