

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа "Образовательный центр"
с. Богатое муниципального района Богатовский Самарской области
имени Героя Советского Союза Павлова Валентина Васильевича
Самарская область, с. Богатое, ул. Советская, 39, тел. (факс) (884666)2-14-82, (2-22-57)

СП ГБОУ СОШ "Оц" с. Богатое детский сад "Солнышко"
Самарская область, с. Богатое, ул. Ленина, 14, тел. (факс) (884666)2-22-49

ПРИКАЗ

11.01.2023

с. Богатое

№ 1-оц

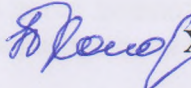
**Об организации питания в 2023 году
в СП ГБОУ СОШ "Оц" с. Богатое
детский сад "Солнышко"**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023 году производственного контроля по данному вопросу

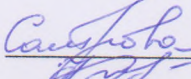
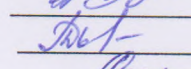
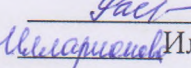
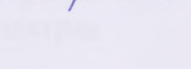
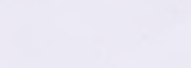
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-дневным рационом (меню) для организации питания детей дошкольного возраста. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя СП в соответствии с Методическими рекомендациями.
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока по возрастной группе:
 - завтрак 8,15-8,30
 - второй завтрак 10,00-10,15
 - обед 11,50-12,35
 - полдник 15,50-16,15
3. Повару Филатовой О.Н. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по графику:
 - 7,30 – масло сливочное в кашу, сахар, сыр на завтрак
 - 8,00 – мясо на обед
 - 9,30 – картофель, овощи в блюда к обеду
 - 9,30 крупы для гарнира
 - 9,40 – рыба для второго блюда
 - 10,30 – масло на второе блюдо
 сметана в первое блюдо
 сахар в третье блюдо
 - 12,00 – тесто для выпечки
 - 13,00- продукты для полдника
 - 15,00 – сахар в третье блюдо
4. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц.
4. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при $t +2...+6$ °C на повара Филатову О.Н.

5. Кладовщику Дьячковой Т.А.:
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Самарцевой Е.С.
 - производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем СП меню в период с 15,00 до 16,00 предшествующего дня, указанного в меню
 - вес, количество, ассортимент продуктов должен соответствовать меню.
6. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, должностные обязанности, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - весы;
 - тарелку с указанием веса с обратной стороны.
7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
8. Контроль исполнения данного приказа возложить на врио руководителя СП ГБОУ СОШ «Оц» с. Богатое детского сада «Солнышко» Санникову М.А.

Директор  Холоденина Ю.А.

С приказом ознакомлены:

 Санникова М.А.
 Филатова О.Н.
 Дьячкова Т.А.
 Раскина Е.А.
 Илларионова Ю.М.