

Унифицированная форма № Т-1  
Утверждена  
Постановлением  
Госкомстата России  
от 05.01.2004 № 1

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №60  
Красноармейского района г. Волгограда»

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
22418846

## Приказ

Номер документа	Дата составления
№ 187- ОД	от 01.09.2017г.

### Об организации питания воспитанников, и создании бракеражной комиссии структурного подразделения МОУ СШ № 60

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников структурного подразделения, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным 20-ти дневным меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийность, на основании положения об организации питания детей дошкольного возраста МОУ СШ № 60 структурного подразделения, осуществляющего присмотр и уход за детьми,  
**приказываю:**

1. Утвердить примерное 20-ти дневное меню:
  - 1.2. Утвердить технологические карты.
  - 1.3. Утвердить меню-раскладки
2. Организовать питание воспитанников структурного подразделения на основе утвержденного примерного 20-ти дневного меню с 01.09.2017г.
3. Утвердить:
  - 3.1.режим работы пищеблока с 7.00 до 16.00;
  - 3.2.режим мытья посуды;
  - 3.3.график проведения генеральных уборок в помещениях структурного подразделения и пищеблока;
  - 3.4.режим питания воспитанников в соответствии с пунктом 15.11 СанПиН 2.4.1.30-49-13 на основе примерного 20-ти дневного меню, рассчитанного на четыре приема пищи:  
Завтрак 8.30-9.00  
Второй завтрак 10.30-11.00  
Обед 12.00-13.00  
Уплотненный полдник ( с включением блюд ужина) 15.30-16.00
  - 3.5. график отпуска готовых блюд с пищеблока:  
Завтрак 8.20  
Второй завтрак 10.20  
Обед 11.50  
Уплотненный полдник ( с включением блюд ужина) 15.20
  - 3.6.график закладки продуктов при приготовлении блюд:  
7.00- мясо, куры в первое блюдо, продукты для запуска;

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;  
10.00- 11.00- продукты в первое блюдо (овощи, крупы);  
11.30-масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;  
13.00-продукты для полдника;  
14.00-продукты ужина.

3.7. график питьевого режима: 7.30, 10.30, 13.30, 16.30.

4. Повару Горелковой Е.В. строго соблюдать:
  - 4.1. утвержденный график закладки продуктов при приготовлении блюд, график отпуска готовых блюд с пищеблока;
  - 4.2. инструкции по снятию суточной пробы, обработке посуды на пищеблоке, мытью посуды на пищеблоке, обработке яиц, обработке ветоши.
5. Помощнику воспитателя Нагиной С.Г., строго соблюдать:
  - 5.1. утвержденный режим питания и график питьевого режима воспитанников;
  - 5.2. инструкции мытья посуды в групповых раздатках, обработке ветоши, обработке посуды.
6. Назначить Камневу Ванду Геннадьевну ответственной за организацию питания воспитанников структурного подразделения.
7. Камневой В.Г. ответственной за организацию питания воспитанников:
  - 7.1 организовать питание воспитанников структурного подразделения на основе утверждённого 20 – ти дневного меню;
  - 7.2 вести документацию по организации питания согласно положению «Об организации питания воспитанников структурного подразделения МОУ СШ № 60.
8. Утвердить совет по питанию в следующем составе:
  - Горелкова Е.В, повар,
  - Белозёрова Е.А., член родительского комитета (по согласованию),
  - Романенко Е.С., член родительского комитета (по согласованию),
  - Нагина С.Г., член родительского комитета (по согласованию).
9. Совету по питанию:
  - 9.1 Организовать работу по контролю за качеством поставляемых продуктов, условий их хранения и качеством приготовления пищи, соблюдения правил и норм СанПиН, отбора суточных проб, соблюдения норм и требований охраны труда, техники пожарной безопасности;
  - 9.2. в работе руководствоваться нормативно-правовыми документами, положениями МОУ СШ № 60 регламентирующими деятельность МОУ СШ № 60 по организации питания и настоящим приказом.
10. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах несут воспитатели и помощники воспитателей каждой группы.
11. В целях осуществления контроля за организацией сбалансированного рационального питания воспитанников структурного подразделения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийность.
  - 11.1. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе с 01.09.2017г.:
    - Бородинова Л.В., директор;
    - Голикова В.Ю., кладовщик « И.П. Стрельников» (по согласованию);
    - Трегубенко О.П., медицинская сестра;
    - Камнева В.Г., ответственный за организацию питания.
12. Членам бракеражной комиссии;
  - 12.1 ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью и подписями в журнале установленной формы;
  - 12.2 следить за правильностью составления меню;
  - 12.3 контролировать сроки реализации продуктов питания и качество приготовления пищи;

