

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Черемховская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№ 83

**Об организации питания детей
в 2023/2024 учебном году**

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 2023-2024 учебном году производственного контроля в МКОУ «Черемховская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МКОУ «Черемховская основная общеобразовательная школа» в соответствии Примерными 10-дневным меню, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- утвердить график приема пищи:

- 1 смена завтрак, ОВЗ 1-9 классы -08.40 – 09.00;
- 2 смена 1,2,3 классы -09.40 – 11.00;
- 3 смена 4.5.6 классы -11.40 – 12.30;
- 4 смена 7.8.9 классы -11.40 – 12.00.

- изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора школы, и в соответствии с Методическими рекомендациями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза, Таскаеву Ольгу Игоревну.

3. Ответственной за организацию питания детей, Таскаевой Ольге Игоревне:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой, директора школы и ответственного за организацию питания;
- представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- оформлять возврат и дополнение продуктов в меню-требование не позднее 09.00 часов;
- проводить своевременную замену информации на стенде «Меню» график выдачи готового питания по сменам, объем получения блюд в граммах;
- обновлять маркировку на полочке с контрольным блюдом.

4. Кладовщику, Швецовой М.А.:

- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар);
- в целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел и выхода готового блюда производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Контроля закладки продуктов и выхода готового блюда», который хранится на пищеблоке.

специальном журнале «Контроля закладки продуктов и выхода готового блюда», который хранится на пищеблоке.

5. Повару Швецовой М.А.:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию;
- следить за своевременностью доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов;
- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается комиссией для осуществления контроля по закладке продуктов;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденной руководителем ТК.;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (при контрольной закладке – 2 раза в месяц);
- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С б на повара Швецова М.А.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции разрешения выдачи данной продукции в составе:

- завхоз – Таскаева О.И.;
- председатель первичной профсоюзной организации - Крохалева А.С.
- заместитель директора по ВР - Лазакович М.Г
- для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Положение по организации детского питания в МКОУ «Черемховская основная общеобразовательная школа»;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой смене, несут классные руководители.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Н.Н. Грибанова.

С приказом ознакомлены:

01.09.2023 г. Олей Таскаева О.И.
01.09.2023 г. м.п. Лазакович М.Г.
01.09.2023 г. Крохалева А.С.

кв. пух.	Чернышова Д. С.	Эль
кв. пух.	Жарикова Н. 29	Жаф
кв. пух.	Мензеников О. А.	Ступ
кв. пух.	Вернузов Д. В.	Р
кв. пух.	Черемухина д. 10.	Эл
кв. пух.	Вернузова в. с.	сп.