

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Черемховская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№ 84

**О создании комиссии для осуществления контроля
по закладке продуктов на 2023/2024 учебный год**

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи в МКОУ «Черемховская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели:

- Понедельник – директор школы, Грибанова Н.Н.;
- Вторник – завхоз школы, Таскаева Ольга Игоревна;
- Среда – заместитель директора по ВР, Лазакович М.Г.;
- Четверг – председатель первичной профсоюзной организации, Крохалева А.С.;
- Пятница – делопроизводитель, Ильиных Л.А.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор школы *Грибанова Н.Н.*

01.09.23z *Ольга Таскаева О.И.*
01.09.23z *М.Г. Лазакович*
01.09.23z *А.С. Крохалева*

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 требования;
- 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 Швецову 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 и 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. О.И. Таскаева
01.09.2023 г. М.Г. Лазакович
01.09.2023 г. А.С. Крохалева

кн. рук.	Червечкал А. С.	Эль
кн. рук.	Ганюкова Н. У	Гай
кн. рук.	Мельников О. А.	Ступ
кн. рук.	Вермилов Д. В.	В
кн. рук.	Черемкина Л. В.	У
кн. рук.	Вермилова И. С.	Ал.