

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Рычковская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

№25-од

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году,

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утверждённым директором школы
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора.
 - 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2023-2024 учебный год.
 2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Луговскую Н.А., повара Ившину А.С. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1.1249 – 03:
 3. Ответственному за питание заведующего столовой:
 - 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;
 - в конце меню ставить подписи повара, принимающих продукты из склада и заведующей.
 - представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.
 4. Сотруднику пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность повар Ившина А.С.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается администрации и поставщика.
 - 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
 5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующей Луговской Н.А. или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

- 7.30 – масло в кашу;
- 9.00 – мясо в 1-е блюдо;
- 9.00 – тесто для выпечки;
- 10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Ившину А.С.

6. Повару Ившиной А.С. необходимо:

- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
- 6.4. Работнику пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. повару ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Киселева Н.Н.

Палтусова А.И.

Помощники воспитателей в двух группах: Жанабекова М.М.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 8.50
- 2 Завтрак с 9.30 до 9.35
- обед с 11.45 до 12.10
- уплотненный полдник с 15.15 до 15.30

9.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	обед	уплотненный полдник
младшая	8.10	11.30	15.00
старшая	8.10	11.30	15.00

10. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и повара.