

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Школа - интернат среднего общего образования с. Кепервеем»**

ПРИКАЗ

31.08. 2023

№ 115-4- ОД

с.Кепервеем

Об организации питания в образовательном учреждении

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении и на основании Приказа ДОиН ЧАО №01-21/339 от 31.08.2020г. «О порядке организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на Федичкину И.И.-заведующую производством.
2. Федичкиной И.И.- заведующей производством:
 - организовать питание обучающихся на основании утвержденного Примерного меню горячего питания детей в соответствии с возрастом;
 - составлять меню накануне предшествующего дня, указанному в меню;
 - при составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: заведующей производством, поварам:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующей производством.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или недостача оформляются актом, который подписывается директором.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо – заведующий производством.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню
6. Заведующей производством и поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 8.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 8.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11.15 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

3. Утвердить следующий график приема пищи:

- в детском саду: завтрак (по возрастной группе) 9.00 – 9.20

- второй завтрак – 10.00 – 10.15 (летняя оздоровительная кампания)

- обед с 12.00- 13.00 - полдник – 15.15- 15.40

- в школе:

- ЗАВТРАК - в 10.30-10.50 - завтрак для 1-11 классов

- ОБЕД – в 12.20.-12.40.- обед для 1-4 классов

- ОБЕД – в 14.20.-14.40.- обед для 7-11 классов

8. Заведующей производством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания и контролировать сроки годности продуктов.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно - противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы блюд;
- мерную посуду с указанием объема блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи следует в отведённом служебном помещении.

11. Контроль за организацией питания возложить на Цвич Е.С.- заместителя директора по УМР.

И.о директора

Шелковникова В.В.

С приказом ознакомлен(а):

Капанов (Капанов М.А)

Шелковникова В.В.

Терехов

Цвич Е.С.