

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Паньковская основная общеобразовательная школа»

Приказ

от 01. 09. 2022 года.

№ 173

«Об организации питания в школе»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в школе, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в школе в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в школе».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).

3. Возложить ответственность за организацию питания на поваров Воробьеву Л. М. и Кузнецову И. И.

4. Ответственному за питание Воробьевой Л. М., Кузнецовой И. И.:

3.5. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.6. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- Меню-требование выписывать согласно табелю посещаемости воспитанников учреждения.

- 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, завхоза и директора.

3.7. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.8. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам 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 повара Воробьева Л. М. и Кузнецова И. И.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ «Паньковская ООШ» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на директора Иванову Е. И.

6. Поварам, Воробьевой Л. М. и Кузнецовой И. И. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы завхоза с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам 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;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за сутки;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- график уборки пищеблока.

8. Ответственность за организацию питания детей несет директор школы.

8.1. Во время приема пищи детьми дежурному учителю заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, и поваров Воробьеву Л. М. и Кузнецову И. И.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Директор школы:

Е. И. Иванова.

С приказом ознакомлены:

Воробьева Л. М.

Кузнецова И. И.

