

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Карпунихинская средняя общеобразовательная школа»
Уренского муниципального округа Нижегородской области

01 сентября 2023 года

ПРИКАЗ

№ 07 - АХ

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-ти дневное меню горячего питания (завтраки 7-11 лет, 11 лет и старше) для учащихся школы. Пользоваться повару школы Тороповой Н.Н. и завхозу Коряковой А.А. утвержденным 10-ти дневным меню для приготовления завтраков и закупки продуктов. Контроль за выполнением требований меню возложить на повара Торопову Н.Н.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей в 2023 – 2024 учебном году.
3. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню, не позднее 15.00 часов.
4. При составлении меню-требования 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 заведующего хозяйством, повара, принимающего продукты из склада.
5. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 09.00.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, заведующему хозяйством, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить не позднее 17.00 предшествующего дня.

За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующий хозяйством.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии учителя физкультуры Политовой Е.Ю.
8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
9. Выдавать готовую продукцию только после снятия с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

10. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы выхода готовых блюд;
- суточные пробы блюд за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

12. Ответственность за организацию питания учащихся несет повар, завхоз.

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

13. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Торопову Н.Н. В отсутствие повара снятие и хранение суточных проб возложить на завхоза Корякову А.А. Пробы хранить в холодильнике.

14. Создать бракеражную комиссию в составе: Пехотина Н.И, Политовой Е.Ю., Смирновой О.В, Александровой Л.Е.

15. Создать комиссию по выходу блюд в составе: Политовой К.В., Политовой Е.Ю., Киселевой В.А.

В обязанности комиссии по питанию вменить осуществление контроля за организацией питания, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке.

16. Завхозу Коряковой А.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Изюмовой И.Л.

17. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор

Н.И. Пехотин

С приказом ознакомлены:

К.В. Политова

Е.Ю. Политова

О.В. Смирнова

А.А. Корякова

Н.Н. Торопова

Л.Е. Александрова

В.А. Киселева