

Номер документа	Дата
1.09.2024	67

## ПРИКАЗ

### Об организации питания детей в 2024 – 2025 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 по данному вопросу

**Приказываю:**

**1. Организовать питание завтраками учащихся 1-4 классов в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 7 до 10 лет».**

**2. Организовать питание завтраками учащихся 5-9 классов в учреждении в соответствии с «Примерным 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет»**

**3. Возложить ответственность за организацию питания на кладовщика Гурин Людмилу Михайловну**

**4. Утвердить график приема пищи:**

I смена (2, 3, 4 кл.) – 10<sup>40</sup> – 19 уч-ся

I смена (1 кл.) – 11<sup>00</sup> – 4 уч-ся

II смена (5,6,7,8,9 кл.) – 11<sup>50</sup> – 27 уч-ся

**4. Ответственному за организацию питания детей Гурин Л.М.**

4.1 Обновить на стенд

-журнал закладки продуктов в котел,

-график выдачи готового питания, объем получения блюд в граммах.

4.2. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4.3 Вести контроль за сотрудниками пищеблока.

4.4 Вести контроль за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов .

4.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ ООШ №19 и поставщика.(согласно контракту).

4.6. Получение продуктов в кладовую производит поваром Шемухова Ю.С.

4.7 В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Бракераж готовой продукции», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на ответственного по питанию.

4.8. Вести контроль за закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

**5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:**

- ответственный по питанию- Гурин Л.М.
- повар -Шемухова Ю.С.
- повар- Величкова В.Р.

5.1. 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 (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

**6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:**

I смена – 10<sup>35</sup>  
I смена – 10<sup>55</sup>  
II смена - 11<sup>45</sup>

**7. На пищеблоке необходимо иметь:**

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации питания в школе
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

**10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.**

**11. Ответственность за организацию питания учащихся в каждом классе несут классные руководители.**

**12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.**

**13. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного по питанию – Гурин Л.М.**

Директор МБОУ ООШ №19  
имени Н.Я.Ходосова



Д.Р. Абрамов

С приказом ознакомлены:

Гурин Л.М.

Шемухова Ю.С.

Величкова В.Р.

