

Приказ

№ 168-О

от 30.08.2024г.

х.Глебовка

**Об организации горячего питания учащихся
МБОУ СОШ № 33 им. Литвинова П.С.
на 2024-2025 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в МБОУ СОШ № 33 им. Литвинова П.С., строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году, приказываю:

1. Организовать питание учащихся в МБОУ СОШ № 33 им. Литвинова П.С. в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 11 до 17 лет, посещающих образовательное учреждение, утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю.
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МБОУ СОШ № 33 им. Литвинова П.С., Шамян В.В.
3. Возложить ответственность за организацию питания в МБОУ СОШ № 33 им. Литвинова П.С. на заместителя директора по ВР, Перкову Наталью Александровну.
4. Стаховой Оксане Олеговне, кладовщику, составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. При составлении меню - заказа учитывать следующие требования:
 - Лысак Светлане Анатольевне, медсестре, - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - в конце меню ставятся подписи: директор, Шамян В.В., медсестра Лысак С.А., повар Чумаченко С.Н., принимающих продукты из склада кладовщик, Стахова О.О..
6. Представлять меню для утверждения директору, Шамян В.В. накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам:
 - 1) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 2) за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик, Стахова О.О.

3) обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается директором и поставщиком.

4) выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 07.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

5) в целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Лысак С.А. и бракеражной комиссии по питанию.

6) запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Лысак С.А.

7. Поварам Орловой Н.В., Чумаченко С.Н. необходимо:

1) строго соблюдать технологию приготовления блюд;

2) выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

3) производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

4) работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

1) инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

2) картотеку технологии приготовления блюд;

3) медицинскую аптечку;

4) график выдачи готовых блюд;

5) нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

6) суточную пробу за 2 суток;

7) вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

9. Во время приема пищи детьми, классные руководители должны заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 33
им. Литвинова П. С.

В. В. Шамян

С приказом ознакомлены:

Н.А. Перкова

С.А. Лысак

О.О. Стахова

Н.В. Орлова

С.Н. Чумаченко