

ПРИКАЗ

от 01.09.2023 г.

№ 53

Об организации питания

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 детей в учреждении в соответствии с «Примерными 14-недельными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, младшего школьного возраста», «примерное 2-недельное меню для организации питания детей младшего школьного возраста».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора школы и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшего воспитателя Григорьеву М.В.

3. Утвердить график приема пищи.

4. Утвердить Положение «Об организации питания учащихся МОУ Кавская НОШ».

5. Ответственному за организацию питания детей:

5.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требование.

5.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню требования количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, директора принимающих продукты из кладовой.

5.3. Представлять меню требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

5.4. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 9.00 часов.

5.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

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

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу:

6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз учреждения Киселева М.Г. и экспедитор.

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МОУ медсестра, дежурный администратор, повар и поставщика, в лице экспедитора.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Киселева М.Г. – материально-ответственное лицо.

6.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором меню требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню требования.

6.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

6.8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара.

7. Бракеражной комиссии определять органолептические свойства готовой продукции и выдавать разрешения о выдачи данной продукции в группы

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

9. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– Инструкцию по организации детского питания в МОУ (И01/3);

– 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 детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы

Ю.С. Васильева

