

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Школа - интернат среднего общего образования с. Кепервеем»**

ПРИКАЗ

31.08. 2020

№ 107-5- ОД

с.Кепервеем

Об организации питания в образовательном учреждении

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении и на основании Приказа ДООиН ЧАО №01-21/339 от 31.08.2020г. «О порядке организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на Федичкину И.И.-заведующую производством.
2. Федичкиной И.И.- заведующей производством:
 - организовать питание обучающихся на основании Примерного меню горячего питания детей в соответствии с возрастом;
 - составлять меню накануне предшествующего дня, указанному в меню;
 - при составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
- 5.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: заведующей производством, поварам:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующей производством.
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или недостача оформляются актом, который подписывается директором.
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо – заведующий производством.
 - 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню
6. Зав. производством и поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 8.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 8.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 11.30 – тесто для выпечки;
 - 10.00 – 11.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 11.15 – масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13.00 – продукты для полдника.

3. Утвердить следующий график приема пищи: