

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

**ПРИКАЗ**

31.08. 2022

№ 114-5- ОД

с.Кепервеем

**Об организации питания в образовательном учреждении**

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении и на основании Приказа ДОиН 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 утвержденного 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. Заведующей 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:

- в детском саду: завтрак (по возрастной группе) 9.00 – 9.20
  - второй завтрак – 10.00 – 10.15 (летняя оздоровительная кампания)
  - обед с 12.00- 13.00 - полдник – 15.15- 15.40

- в школе:

- ЗАВТРАК - в 09.40-10.00 - завтрак для 1-7 классов – 43 человека
- ЗАВТРАК - в 10.40-11.00 - завтрак для 8-11 классов – 29 человек
- ОБЕД – в 12.30.-12.50.- обед для 1-7 классов- 43 человека
- ОБЕД – в 14.20.-14.40.- обед для 8-11 классов-29 человек

8. Заведующей производством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания и контролировать сроки годности продуктов.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно - противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы блюд;
- мерную посуду с указанием объема блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи следует в отведённом служебном помещении.

11. Контроль за организацией питания возложить на Цвич Е.С.- заместителя директора по УМР.

И.о директора

Цвич Е. С.

С приказом ознакомлен(а):