

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Школа» пст. Белый Бор**

ПРИКАЗ

от 31 августа 2023 г.

№ 86

пст. Белый Бор

Об организации питания обучающихся и воспитанников
в МБОУ «Школа» пст. Белый Бор в 2022-2023 учебном году

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13), региональной и муниципальной нормативно - правовой базы, регламентирующей обеспечение качественного организованного горячего питания обучающихся и воспитанников в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на ИО директора МБОУ «Школа» пст. Белый Бор Зябышеву А.А. и завхоза Юсипишину И.Н.

2. Утвердить график приёма пищи:

дошкольная группа
обед: 11.20 – 11.50
учащиеся школы
завтрак: 8.30 – 8.45
обед: 11.20 – 11.50

3. ИО директора (Зябышева А.А.):

3.1. Обеспечить:

3.1.1. 100% охват обучающихся 1-4 классов организованным питанием за счет средств республиканского бюджета;

3.1.2. Организацию питания в строгом соответствии с согласованным Роспотребнадзором и утвержденным руководителем ОО примерным меню на учебный год. Срок: ежедневно.

3.1.3. Проведение мониторинга удовлетворенности обучающихся и их родителей в марте-апреле 2023 года;

3.1.4. Предоставление отчетных форм по предоставлению мер социальной поддержки обучающимся образовательных организаций для внесения в региональную базу ЕГИССО. Срок: до 02 числа ежемесячно.

3.2. Осуществлять контроль за:

3.2.1. Организацией питания в ОО: срок: ежедневно.

3.2.2. Технологией приготовления блюд в соответствии с утвержденными рецептурами. Срок: ежедневно.

3.2.3. Ведением документации по организации питания обучающихся и воспитанников ОО. Срок: постоянно.

4. Ответственному за питание завхозу Юсипишиной И.Н.:

4.1. Обеспечить:

4.1.1. Выход массы порций в соответствии с разновозрастными особенностями обучающихся и воспитанников и нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии в день. Срок: ежедневно.

4.1.2. Ведение в полном объеме документации по организации питания в соответствии с нормативными требованиями. Срок: ежедневно.

4.1.3. Приобретение продуктов питания при наличии договоров (по перечислению) и обязательном наличии документов, подтверждающих его качество и безопасность приобретаемого продукта. Срок: постоянно.

4.1.4. С-витаминизацию третьего блюда, использование в приготовлении блюд йодированной соли. Срок: ежедневно.

4.2. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

4.3.1. определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;

4.3.2. при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

4.3.3. проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

4.3.4. указывать в конце количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, повара, принимающего продукты из кладовой.

4.4. Представлять меню для утверждения ИО директора школы Зябышевой А.А. накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.5. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

4.6. Своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент покупаемых в магазине продуктов.

Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается ИО директора Зябышевой А.А. и завхозом Юсипишиной И.Н.

4.7. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Повару Олейниковой Н.Р. строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в школу и дошкольную группу:

- завтрак – 8.30

- обед (школа) – 11.20

- обед (садик) – 11.20

7. В пищеблоке необходимо иметь:

7.1. инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

7.2. картотеку технологии приготовления пищи;

7.3. медицинскую аптечку;

7.4. график выдачи готовых блюд;

7.5. суточную пробу за 1 сутки.

8. С приказом ознакомлены все сотрудники школы, копия вывешена в пищеблоке и в моечных здания школы.

И.О. директора: _____ Зябышева А.А.