

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №4 ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

ПРИКАЗ

26 августа 2021 г.

г. Белогорск

№ 385

Об организации питания в МАОУ
«Школа №4 города Белогорск» на
2021/2022 учебный год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню и технологическими картами, выполнением норм и калорийности, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2021/2022 учебном году,

приказываю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по УВР Лескову Ольгу Юрьевну.
- 1.1. Лесковой О.Ю. осуществлять систематический контроль:
 - за работой по утвержденному десятидневному меню;
 - за ежедневное вывешивание меню на стенде;
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2⁰...+6⁰;
 - за ведением документации пищеблока;

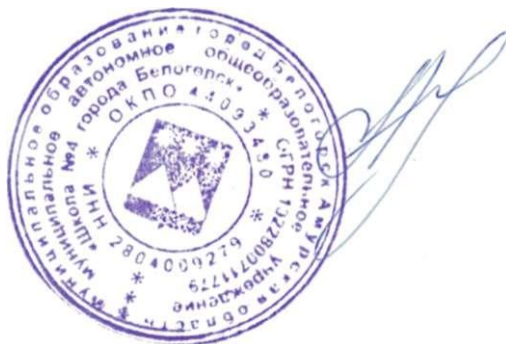
- за состоянием здоровья работников пищеблока с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.
- 2. Утвердить:
- 2.1. График выдачи готовых блюд в начальной школе:

I смена	
Время	Класс
08.40 – 08.50	2А, 2Б
09.00 – 09.10	1А, 1Б
09.30 – 09.40	2Г, 2Д
09.40 – 09.50	4Д
09.50 – 10.00	1В, 1Г
10.20 – 10.30	2В, 3А
II смена	
Время	Класс
13.40 – 13.50	3Б, 3В
14.00 – 14.10	4А, 4Б
14.30 – 14.40	3В, 3Г
14.50 – 15.00	4В, 4Г
15.40 – 15.50	4Д

- 3. Возложить ответственность на шеф-повара Лыкову Т.В. за:
 - 3.1. Своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
 - 3.2. Своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.
 - 3.3. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
 - 3.4. Контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.
 - 3.5. Ведение журнала бракеража сырой продукции.
 - 3.6. Контроль закладки продуктов в котел на пищеблоке.
 - 3.7. Проведение визуальной органолептической оценки доброкачественности пищевых продуктов при их получении. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостачи оформление акта, который подписывается представителями МАОУ «Школа №4 города Белогорск» (медицинский работник, повар, член бракеражной комиссии) и поставщиком, в лице экспедитора, и отправляется на продуктовую базу.
 - 3.8. Ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с бухгалтером материальной группы МКУ КОДМ г. Белогорск.
 - 3.9. Работу только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- 3.10. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня).
- 3.11. Ведение списания продуктов питания согласно утвержденному меню и технологическим картам.
- 3.12. Регулирование средней стоимости питания за каждый учебный день обучающихся начальных классов.
4. Возложить ответственность на повара Зенкину Н.А.:
 - 4.1. Строгое соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному графику.
 - 4.2. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - 4.3. 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 $+2...+6^{\circ}\text{C}$.
 - 4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска (не более 2 часов).
 - 4.5. Выдача готовой пищи с пищеблока на группы строго по утвержденному графику.
 - 4.6. Выдача готовой пищи с пищеблока только с разрешения членов бракеражной комиссии.
5. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 5.1. Организацию питания детей.
 - 5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
 - 5.3. Формирование навыков самообслуживания у обучающихся и правил этикета.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.В. Афанасьева