

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная
(коррекционная) школа № 15
г. Славянска-на-Кубани
ИНН 2349020972
353564, г. Славянск-на-Кубани,
ул. Стаханова, д.16

ПРИКАЗ

от 17.08 2024 г.

№ 171

г. Славянск-на-Кубани

**Об организации питания школьников
в 2024-2025 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу, руководствуясь требованиями действующего СанПиН, законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.,

п р и к а з ы в а ю:

1. Обеспечить учащихся школы бесплатным двухразовым питанием из расчета цен текущего квартала на ребенка в день со 2 сентября 2024 г.
2. Изменения в рацион питания детей вносить только после согласования с директором школы с последующим оформлением в письменном виде (акт или приказ) в соответствии с Приложением к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Допустимое расхождение в количественном составе, не требующее иных внесений изменений в ежедневное меню-раскладку кроме пересчета веса 1 порции: 3 учащихся по группе детей 7-11 лет, 3 учащихся по группе детей 12 и старше лет.
3. Назначить ответственным за организацию питания школьников, осуществление контроля за соблюдением графика приема пищи Киёк Л. В., заместителя директора по коррекционной работе.
4. Разработать график приёма пищи для обучающихся, распределив по потокам не более 80 человек.
5. Возложить обязанность по составлению меню на шеф-повара Жук Е. Р.
6. Жук Е. Р.:
 - 6.1. Составлять меню-требование накануне (до 15.00 ч) предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- 6.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - 6.2.1. Определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.
 - 6.2.2. При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка.
 - 6.2.3. Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании (до 15 час.30 мин.).
 - 6.2.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 8.30 часов.
- 6.3. Контролировать:
 - 6.3.1. Замену информации на тематическом стенде.
 - 6.3.2. График выдачи продуктов питания со склада на пищеблок.
 - 6.3.3. График закладки продуктов в котел.
 - 6.3.4. График выдачи готовых блюд по группам.
 - 6.3.5. Объем получения блюд в граммах по возрастам.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
8. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения (медицинская сестра, шеф-повар) и поставщика в лице экспедитора.
9. Назначить шеф-повара Жук Е. Р., ответственной за качество организации питания, качество поступающих пищевых продуктов и правила их хранения согласно соответствующим нормам, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам; получение продуктов в кладовую, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
10. При получении пищевых продуктов шеф-повар проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
11. Выдачу продуктов из продовольственного склада на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным директором школы меню - требованием не позднее 15 час. 10 мин. предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
12. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, выдачу готовых блюд после письменного разрешения членов бракеражной комиссии.
13. 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°C на шеф-повара Жук Е. Р., а в случае её отсутствия - на повара, работающего в этот период на пищеблоке.
14. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 5).

15. Шеф-повару Жук Е.Р. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером школы, курирующего данное направление.
16. Контроль за своевременным финансированием питания и за выполнением данного приказа оставляю за собой.
17. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор школы

С. Д. Серовая

С приказом ознакомлены:




Киёк Л. В.
Жук Е. Р.