

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Светлянская средняя общеобразовательная школа  
(МБОУ Светлянская СОШ)

**ПРИКАЗ**

с. Светлое

31.08.2023 г.

№ 31/18 од

**Об организации питания в МБОУ Светлянской СОШ**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ Светлянской СОШ, организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с 12-ти дневным меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше утвержденным директором школы
2. Назначить ответственным за организацию питания заведующую хозяйством Степанову Наталию Владимировну и шеф повара Боброву Наталью Поликарповну.
3. Кладовщику Белоусовой Светлане Сергеевне:
  - 3.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.
  - 3.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - в конце меню ставить подписи кладовщика, шеф-повара и директора.
  - 3.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов несет ответственность кладовщик Белоусова Светлана Сергеевна
5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Персоналу пищеблока:
  - 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).
  - 6.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.
  - 6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.
  - 6.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
  - 6.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству обучающихся.
7. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ответственным за питание.

8. Ответственность за организацию питания обучающихся несут классные руководители.
9. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую, обеспечивают мытье рук, присутствуют при приеме пищи учащимися и обеспечивают порядок.
10. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня:

Понедельник:

- завтрак с 9.15 – 9.35
- обед 11.05 – 11.15 – 1,2,3,4,5 классы
- обед 12.05 – 12.25 – 6,7,8,9,10,11 классы
- полдник для обучающихся, посещающих ГПД – 14.30

Вторник – пятница

- завтрак с 9.10 – 9.30
- обед 11.00 – 11.20 – 1,2,3,4,5 классы
- обед 12.00 – 12.20 – 6,7,8,9,10,11 классы
- полдник для обучающихся, посещающих ГПД – 14.30

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

О.Л. Боброва