

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мурманская коррекционная школа № 1»

ПРИКАЗ

29 декабря 2022 года

№ 87-од

Об организации питания детей и
сотрудников в 2023 году

В целях организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году.

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:
 - «Примерными 10-ти дневное меню/ для организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет»;
 - «Примерными 10-ти дневное меню/ для организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше».Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора ГОБОУ Мурманской КШ № 1. Возложить ответственность за организацию питания на диетсестру Винникову Е.М., медсестру – Захарченко Р.Н.
- 1.1. Утвердить график приема пищи согласно приложения № 1.
2. Составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании. При составлении меню - требования учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей: учащихся воспитанников;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню - требования дописывать его в конце списка;
 - указывать в конце меню - требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, зав.складом, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;
3. Медицинской сестре - Винниковой Е.М. представлять меню - требование для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню - требовании.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, зав.складом:
 - 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.
 - 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность зав. складом – Михайлова А.Н., кладовщик – Баева Е.А.
 - 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ГОБОУ Мурманской КШ № 1 и Поставщиком.
 - 4.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья зав. складом – Михайлова А.Н., кладовщик – Баева Е.А. проводит визуальную органолептическую оценку их

- доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля...»
- 4.5. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании;
 - 4.6. Шеф-повару Пивоваровой М.В. и поварам Ачибаевой О.В., Дмитриевой А.А., Маштаковой Л.Н., Морозовой Ю.М., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по технологическим картам.
 5. Назначить ответственного за ведение табеля питания сотрудников: медсестру - Винникову Е.М., медсестру – Захарченко Р.Н.
 6. Зав.складом Михайловой А.Н., кладовщику – Боевой Е.А. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.
 7. На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - рацион типового питания;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - таблицу отходов пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке;
 - таблицу нормы потерь продуктов и блюд при тепловой обработке;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо (меню);
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымерченную посуду с указанием объема блюд.
 8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
 9. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы и класса несут воспитатели, тьюторы и классные руководители.
 10. Питание учащихся, воспитанников организовывать строго по контингентным спискам, в соответствии с журналом присутствия детей, который заполняется ежедневно до 12.00 в разрезе указания категории питания детей. В случае, если факт отсутствия/присутствия ребенка достоверно известен, допускается отметка отсутствия/присутствия на будущий период.
 11. Ассистенты (ул.Чумбарова-Лучинского, 3) получают детское питание строго по графику выдачи питания в группы.

Сотрудники, получающие питание должны быть одеты в соответствии с требованиями санитарии и личной гигиены:






 - Не носить питание в открытом виде;
 - Кастрыли, чайники приносить с крышками;
 - Строго выполнять инструкцию по охране жизни и здоровью детей;
 - Не брать детей на пищеблок;
 - Соблюдать сервировку стола;
 - Установленный объем порций выдавать детям в полном объеме, независимо от аппетита ребенка.
 12. Питание сотрудников осуществлять на основании личных заявлений. Оплата питания сотрудников осуществляется путем удержания из начислений по оплате труда или наличным путем через кассу бухгалтерии.
 13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



С.И. Павлова

С приказом ознакомлен/а:

 Баева Е.А.
 Пивоварова М.В.
 Дмитриева А.А.
 Морозова Ю.М.
 Михайлова А.Н.