

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19  
ИМЕНИ Е.А. ЖИГУЛЕНКО ПОСЕЛКА ПЕРВОМАЙСКИЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОПОКРОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

От 31.08 2023г.

№ 172

**Об организации питания**

В целях организации качественного, сбалансированного питания учащихся, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным 12-дневным меню, выполнения норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание учащихся в учреждении в соответствии с примерным 12-дневным меню.
2. Утвердить график приема пищи, назначить ответственными за питание учащихся
  - обед 09.50 - I ст.- 1-4 кл.
  - 10.00- II ст. - 5-9 кл.
- 3 Зам. директора по АХЧ Матвиенко В.В. :
  - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 3.2. Представлять меню для утверждения директору школы накануне предшествующего дня.
  - 3.3. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 8.00.
  - 3.4. Осуществлять контроль за организацией школьного питания в учреждении, за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
  - 3.5. Ежедневно перед началом работы производить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.(договор с ЦРБ)
  - 3.6. Осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.
- 4.Сотрудникам пищеблока (повар, кладовщик) работать только по утвержденному и согласованному с ТОУ Роспотребнадзор 12-дневным меню для двух возрастных групп (с 7 до 11 лет и с 11 и старше).
5. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- 5.2. Производить выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предшествующего дня.

6. Работникам пищеблока Нестеренко О.Ю. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственной по закладке основных продуктов и не менее трёх членов бракеражной комиссии. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы.

7. Назначить ответственными за организацию питания учащихся Лапа С.Н.

8. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ №19

Козачек Е.С

С приказом ознакомлены:

*Лапа С.Н.*  
*Нестеренко О.Ю.*

