

П Р И К А З

30.08.2024 № 292

г.Липецк

**Об организации питания детей
в ГОАОУ «ЦОРИО»
в 2024-2025 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ГОАОУ «ЦОРИО», руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа, а также с целью осуществления контроля по работе пищеблока в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Шалимову Е.Г.
2. Организовать питание детей в ГОАОУ «ЦОРИО» в соответствии с «Примерным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 18-ми лет, посещающих ГОАОУ «ЦОРИО» с круглосуточным режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения и.о.директора ГОАОУ «ЦОРИО».
3. Утвердить график приема пищи:

	1-4 классы	5-12 классы
Завтрак	07.30-7.50	
2 завтрак	09.10-09.30	11.20-11.40
Обед	12.20-12.50	14.10-14.40
Полдник	15.40-16.00	16.40-17.00
Ужин	18.30-19.00	
2 ужин	20.00 – 20.20	

4. Шеф-повару Шалимовой Е.Г.:
 - 4.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню-заказа определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - 4.3. представлять меню для утверждения директору ГОАОУ «ЦОРИО» или дежурному администратору накануне предшествующего дня, указанного в меню (с меню, не утвержденного директором ГОАОУ «ЦОРИО», не могут работать ни зав.складом, ни сотрудники пищеблока);
 - 4.4. возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30.
5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимента получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность зав.складом Мухортова Т.И.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается директором ГОАОУ «ЦОРИО» и поставщиками в лице экспедитора.
7. Получение продуктов на склад производит зав.складом Мухортова Т.И.
8. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором ГОАОУ «ЦОРИО» меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню шеф-повару Шалимовой Е.Г.
9. Зав.складом Мухортовой Т.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
10. Поварам, кух.рабочим пищеблока: возложить персональную ответственность за качество приготовления пищи;
- 10.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- 10.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- 10.3. отбор суточных проб осуществляет старший повар по смене;
- 10.4. контроль за отбором суточных проб осуществляет медицинский работник;
- 10.5. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- 10.6. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- 10.7. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдая санитарно-противоэпидемические требования.
11. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - аптечку первой помощи работникам;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
13. Работникам пищеблока запрещается:
 - 13.1. раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;
 - 13.2. покидать рабочее место в течение всего рабочего времени.
14. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора ГОАОУ «ЦОРИО»

Керим

Ю.В.Карташова