

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Туринская средняя школа – интернат имени Алитета Николаевича Немтушкина»
Эвенкийского муниципального района Красноярского края**

**648000 Красноярский край, Эвенкийский муниципальный район, п. Тура ул.
Школьная 30/14 тел. 8 (39170) 31712**

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2022 г

№ 100 - ПР

Об организации горячего питания

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях») в целях обеспечения здоровьесберегающих технологий образовательного процесса

Приказываю:

1. Организовать горячий завтрак для учащихся школы-интерната согласно списка учащихся, присутствующих в данный день на уроках.
2. Утвердить следующий график питания детей
После первого урока - школьный завтрак начальной школы;
После второго урока – школьный завтрак учащихся 5,6,9,11 класса.
После третьего урока – второй завтрак воспитанников интерната.
3. Утвердить среднюю стоимость продуктов питания для приготовления бесплатного- завтрака учащимся в возрасте от 6 до 11 лет включительно в размере 73,63 рублей на одного учащегося в день, в возрасте от 12 до 18 лет включительно 84,26 рублей на одного учащегося в день.
4. Организовать горячее питание учащихся группы продленного дня
После пятого урока - обед ГПД начальной школы.
После шестого урока – обед старшей школы.
5. Питание детей – воспитанников интерната организовать в соответствии с режимом дня из расчета пятиразового питания 309, 30 рублей на одного воспитанника в день.
6. Для оценки качества блюд (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) создать комиссию по бракеражу готовой продукции в следующем составе:
Осогосток Виктория Валерьевна, учитель начальных классов;
В выходные и праздничные дни – дежурный воспитатель (по графику работы);
Никитина Марина Леонидовна, шеф-повар;
Янухина Светлана Анатольевна, диетсестра.
7. Никитиной Марине Леонидовне, шеф –повару, выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления

пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8. Янухиной Светлане Анатольевне, диет.сестре, регистрировать результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с форма 2 приложения 10 санитарных правил. .
9. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием и технологическим процессом на пищеблоке возложить на диет. сестру, Янухину Светлану Анатольевну

Директор

А.А.Павлов

Ознакомлены:

Осогосток В.В.
Никитина М.Л.
Янухина С.А.

