

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Граховская средняя общеобразовательная школа имени А.В. Марченко»

«Гракысь А.В. Марченко нимо огъядышетонъя шоръёзо школа»

муниципал коньдэтэн возиськись огъядышетонъя ужьюрт

(МБОУ «Граховская СОШ им. А.В. Марченко»)

427730, Удмуртская Республика, Граховский район, с. Грахово, ул. Колпакова, д.63  
Тел: +7 (34163) 3-12-76, тел./факс: + 7 (34163) 3-14-95, e-mail: [grahschool@yandex.ru](mailto:grahschool@yandex.ru)

ПРИКАЗ

12.09.2023 г. № 142-а

с. Грахово

**«Об усилении контроля за организацией питания»**

В целях обеспечения здорового питания обучающихся и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных организациях, на основании приказа Управления образования МО «МО Граховский район УР» № 146 от 12.09.2023 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Урмацких Ольгу Борисовну, зам. директора по УР, **ответственным** за организацию питания.
2. На официальном сайте **своевременно размещать** документацию по питанию на 2023-2024 учебный год в соответствующей вкладке. Отв. зам. директора по УМР Хабарова Е.А.
3. **Ежедневно** размещать на официальном сайте скан ежедневного меню, с указанием массы порций, стоимости порций, общей стоимости горячего питания по каждой категории (для школ), а также в обеденном зале. Отв. зам. директора по УМР Хабарова Е.А., зам. директора по УР Урмацких О.Б., шеф-повар Гулина Л.А.
4. **Контролировать** ежедневное заполнение «food». Отв. зам. директора по УМР Хабарова Е.А.
5. **Детям с пищевыми особенностями (с подтверждающими справками с ЦРБ)** разработать и утвердить специализированное меню. Отв. шеф-повар Гулина Л.А.
6. **Определить состав комиссии общественного контроля с привлечением родителей**, проверку осуществлять не реже раз в квартал, отчетность – справка и фото-отчет.
7. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с **технологическими картами**.
8. **Осуществлять строгий контроль** за соблюдением выхода порций блюд и калорийностью в соответствии с меню.
9. Обеспечить **витаминацию** третьих блюд.
10. Не использовать на пищеблоке в работе разделочные доски, посуду с трещинами и механическими повреждениями.
11. Обеспечить **своевременное прохождение медицинского осмотра** работниками пищеблоков, **не допускать нарушения периодичности** профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
12. Не допускать **несоответствия** рациона питания ежедневному меню, в исключительных случаях возможна замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 6 СанПиН)

13. **Обеспечивать** обучающихся полноценным здоровым питанием в образовательной организации.
14. Осуществлять **строгий контроль за качеством** поступающих пищевых продуктов на пищеблока, использовать только свежие и качественные пищевые продукты питания.
15. **Привести пищеблока в соответствие** санитарным нормам и правилам.
16. Организовать **продолжительность перемен** для организации питания детей в соответствии с санитарными правилами (не менее 20 минут)
17. **Укомплектовать** пищеблока достаточным количеством технологического и холодильного оборудования
18. Обеспечить **выполнение натуральных норм** питания на 1 ребенка в день
19. Осуществлять **ежедневный строгий медицинский контроль** за организацией питания обучающихся.
20. Провести разъяснительную работу с ответственным лицом за организацию питания обучающихся и воспитанников, а также с работниками пищеблоков.
21. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой

Директор школы



Т.Л. Петрова