

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат основного общего образования

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
114	29.08.2026г.

**Об организации питания учащихся
школы-интерната на 2026-2027 учебный год.**

В соответствии Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-13 и Положение о государственной санитарно-эпидемиологическом формировании, утвержденного постановлением Правительства РФ, в целях улучшения работы по организации питания учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить с 02.09.2026 года обучающихся проживающих в школе-интернате 5-ти разовым питанием:
 - 08.00 - завтрак (проживающие)
 - 09.10 – завтрак (1-4 классы)
 - 10.10. - полдник (проживающие)
 - 11.10. – завтрак (малообеспеченные, многодетные)
 - 13.00 – обед (приходящие)
 - 14.00. – обед (проживающие)
 - 17.00 - полдник
 - 19.00. – I ужин
 - 20.30. - II ужин
2. Назначить ответственного за организацию питания учащихся, контроль за правильность составления меню Гулько Р.В.
- 2.1. Вменить в обязанности Гулько Р.В.:
 - ежедневное утверждение меню директором школы.
3. Для снятия бракеражных проб утвердить бракеражную комиссию в составе:
 - Мамаева О.Ф., советник директора по воспитательной работе.
 - Гулько Р.В., кладовщик
 - Горбунова Н.А. секретарь-руководителядежурные воспитатели (по графику) с 17.00 - 20.30. час.
- 3.1. Комиссии своевременно производить запись в установленном журнале.
- 3.2. В случае некачественного приготовления блюд, использование запрещенных продуктов, снимать данные блюда с питания, с последующим возмещением с виновных лиц денежных средств.
4. Вменить в обязанности ш-повару (зав. производством) Носовой О.С.:
 - ведение установленной документации;
 - взятие суточных проб;
 - при организации питания руководствоваться санитарно - эпидемиологическими требованиями;
 - контроль за составлением физ. раствора;
 - составления перспективного меню на 30 календарных дней, с согласованием с органами Госсанэпиднадзора и утверждением директором школы.
5. В питании обучающихся запрещается использовать:
 - непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячение);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;
- молоко и простоквашу в натуральное виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студнем, окрошки, заливные блюда (мясные, рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу, глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава пирожки в качестве разрыхлителя теста.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

К работе допускаются здоровые люди, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушивания курса по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и в обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти, перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при проявлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщить о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сан.одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи, и курение разрешается в специально отведенном месте или помещении. Ежедневно перед началом смены мед.работник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеванием верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу.

Результаты осмотра заносятся в журналы установленной формы.

В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

директор
(должность)



А.Н.Козлов
(расшифровка подписи)