

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАДЕТСКАЯ МОРСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.И. ГАДЖИЕВА»
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАСПИЙСК»
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

368300, г. Каспийск,
Ленина ул., 1а

Тел.: +7(87246)5-24-67
Факс: +7(87246)5-24-94

Сайт: sh-kd-int-kmshi-r82.gosweb.gosuslug
e-mail: kmshi@mail.ru

«09» 01 2025г

№ 498

ПРИКАЗ

**«ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МБОУ «КМШИ им. Героя Советского Союза М.И. Гаджиева»»**

В целях улучшения организации питания учащихся МБОУ «КМШИ им. Героя Советского Союза М.И. Гаджиева», исполнения нормативных и законодательных актов в области организации питания учащихся, воспитанников образовательных учреждений, совершенствования управленческой и хозяйственной дисциплины, руководствуясь Федеральным законом «Об образовании от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- Постановление СанПин),-

ПРИКАЗЫВАЮ:

Обеспечить организацию питания учащихся (воспитанников) МБОУ «КМШИ им. Героя Советского Союза М.И. Гаджиева» в следующем порядке:

1. Организация питания обучающихся (воспитанников).

1.1. Установить следующий режим питания обучающихся (воспитанников):
- четырехразовое питание для воспитанников;

1.2. Установить стоимость финансового обеспечения питания в день в 2024 году размере не более 400 рублей на одного учащегося. Отв. главный бухгалтер Джидалаева М.С.

1.3. Установить обязанность разработки циклического меню на период не менее двух недель с учетом режима организации образовательной и воспитательной деятельности воспитанников круглосуточного пребывания с соблюдением принципов рациональности и единообразия. Отв. медицинская сестра Азизова Х.М.

1.4. При составлении ежедневного меню применять нормы калорийности питания

воспитанников МБОУ «КМШИ им. Героя Советского Союза М.И. Гаджиева», установленные Постановлением СанПин для учащихся (воспитанников) образовательных учреждений. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. Отв. медицинская сестра Азизова Х.М.

1.5. Применить следующие методы качественного улучшения питания учащихся, воспитанников при наличии экономии денежных средств: дополнительная витаминизация рациона питания в зимний период; разнообразие фруктов в меню; введение различной номенклатуры товаров внутри однородной группы потребления (йогурты, творожки, творог).

1.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках подразделений обеспечить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы ответственным лицом. Срок хранения суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C. Отв. медицинская сестра Азизова Х.М.

1.7. Разрешить организацию питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды. Обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых учащихся, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Отв. заведующие хозяйством подразделений, медицинская сестра Азизова Х.М.

1.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности при возникновении производственной необходимости по согласованию с ответственными лицами. Отв. медицинская сестра Азизова Х.М.

1.9. Организовать размещение в обеденном зале подразделения для детей и родителей учащихся, следующую информацию: ежедневное меню (на сутки) с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2. Организация учета и контроля за предоставлением горячего питания.

2.1. Обеспечить соблюдение гигиенических и санитарных норм для образовательных учреждений по приему, переработке, хранению продуктов питания. Отв. медсестра, шеф-повар и кладовщик.

2.2. В целях осуществления дополнительного контроля за качеством приготовления блюд в учреждении отдельным приказом создается бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, в котором указываются причины запрета к реализации готовой пищевой продукции, факты списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение и иные решения.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

/ Директор



О.К.Омаров