

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Филиппковская начальная общеобразовательная школа»  
Бежецкого района Тверской области

ПРИКАЗ

от 10.02.2025 г.

№ 6-2

Об организации  
питания детей в ЛОЛ

С целью правильной организации питания воспитанников в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей (ЛОЛ) при МОУ «Филиппковская НОШ»,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Начальнику ЛОЛ Близнюк Т.А.:
  - 1.1. Организовать 3-х разовое питание. Интервал между приемом пищи не должен превышать 3-х часов.
  - 1.2. Организовать питание на базе имеющегося в школе пищеблока.
  - 1.3. Обеспечить столовую посудой в количестве, рассчитанном на прием пищи в одну смену.
  - 1.4. Утвердить примерное двухнедельное меню.
  - 1.5. Руководствоваться примерным сбалансированным меню рационов горячего питания (завтрак, обед, полдник) для обеспечения питанием детей в летнем оздоровительном лагере (ЛОЛ) с дневным пребыванием на базе МОУ «Филиппковская НОШ».
2. Производить кулинарную обработку пищевых продуктов в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Питание детей должно быть щадящим, эпидемиологически безопасным. Избегать грубой, травмирующей пищи, жаренных блюд.
3. Включать в меню натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, молочно-кислые продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.
4. Запретить использовать в питании детей:
  - остатки пищи от предыдущего приема, а так же пищи, приготовленной накануне;
  - собственное изготовление простокваши и других молочно-кислых продуктов, блинчиков с мясом, макарон по-флотски, кондитерских изделий с кремом, собственного кваса, мучных изделий во фритюре, напитков и морсов без термической обработки;
  - использование фляжного молока без кипячения, фляжного творога,

сметаны, консервированного зеленого горошка и кукурузы без термической обработки, продуктов домашнего консервирования. Сметана и творог выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию. Запрещается предварительно на пищеблоке изготавливать из них творожную массу.

5. Оставлять ежедневно суточную пробу готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб производится поваром в стерильную стеклянную посуду с крышкой. Оставлять все готовые кулинарные изделия кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов, гарнир отбирать в отдельную посуду.

6. Хранить пробу в специально отведенном холодильнике при температуре +2...+6 градусов С.

7. Производить выдачу готовой пищи детям только после снятия пробы бракеражной комиссией.

8. Создать комиссию по бракеражу готовых блюд на пищеблоке в составе:  
Близнюк Т.А. – начальник ЛОЛ;  
Васильева С.Н. –воспитатель ЛОЛ;  
Сняtkова С.В. –повар ЛОЛ.

9. Совместно с бракеражной комиссией ежедневно оценивать в бракеражном журнале каждое блюдо и делать отметку о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

10. Повар столовой несет ответственность, а начальник лагеря осуществляет контроль за:

- качеством продуктов, поступивших на пищеблок;
- условиями хранения продуктов и соблюдением срока их реализации;
- качеством приготовленной пищи;
- правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудником пищеблока.

11. Ответственность за организацию качества питания возложить на начальника лагеря.

12. Организовать питьевой режим в столовой. Использовать только бутилированную воду. В крайних случаях разрешаю использовать кипяченую воду в стеклянной емкости с одноразовыми стаканчиками. Срок хранения такой воды – не более 3-х часов.

13. Ответственным за питьевой режим в ЛОЛ назначить повара Сняtkову С.В.

14. Повару Сняtkовой С.В.:

- производить мытье кухонной посуды в специальных емкостях-ваннах (не менее 3-х) при обеспечении достаточным количеством горячей воды и моющих средств. Мытье столовой посуды проводить в следующем порядке:
- удаление остатков пищи;
- мытье в воде с температурой не ниже 40 градусов, с добавлением моющих средств;
- мытье в воде с температурой не ниже 40 градусов, с добавлением средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой воде;
- ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65 градусов.
- хранить посуду на полках.

ветошь для мытья посуды и обеденных столов в конце дня кипятить в течение 15 минут. Сушить и хранить в чистой посуде.

15. Повару Сняtkовой С.В.:

- ежедневно, в начале дня, а в течение рабочего дня каждые 3 часа, производить влажную уборку закрепленных за ней помещений (производственных и обеденных столов) путем протирания твердых поверхностей дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в установленном порядке и разрешенными к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
- ежедневно, в конце рабочего дня, производить влажную уборку закрепленных за ней помещений (производственных и обеденных столов, полов, стен) моющими средствами с ПАВ, разрешенными к применению в организациях общественного питания с последующей дезинфекцией;
- ежедневно, каждые 2 часа производить проветривание помещений путем открывания форточек (в отсутствие детей);
- ежедневно, перед приходом детей в ЛОЛ и после их ухода домой производить обеззараживание воздуха в помещении пищеблока путем включения рециркулятора.

2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.А.Близнюк

С приказом ознакомлены:

воспитатель

Васильева С.Н.

повар

Сняtkова С.В.