

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗУЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 ИМЕНИ А. А. ВИЛЬЯМСОНА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ЗУЙСКАЯ СШ №1 ИМ. А. А. ВИЛЬЯМСОНА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ)

ПРИКАЗ

14.05.2026

п.Зуя

№ 182-ОД

Об организации питания в летнем
пришкольном оздоровительном
лагере «Радуга»

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 11.11.2020 года и организации сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в период функционирования летнего пришкольного лагеря «Радуга»

ПРИКАЗЫВАЮ:

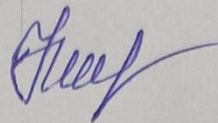
1. Организовать двухразовое питание с 27.05.2026 года по 29.06.2026 года, в соответствии с утверждённым десятидневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
 - 1.1. завтраки и обеды для обучающихся, согласно заявлениям родителей.
(Приложение №1)
2. Шабрат Т.А., организовать контроль за питанием в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 11.11.2020 года, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах
- 3 Медицинской сестре Минаковой Н.Г. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
- 3.2. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней;
- 3.4. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 3.5. проводить осмотр сотрудников пищеблока на наличие заболеваний ОРВИ и гнойничковых заболеваний, с занесением результата осмотра в журнал;
- 3.6. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
- 3.7. ежедневно делать отбор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение, в течении 48 часов;

3.8. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4. Соблюдать утвержденный график приёма пищи.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В.Клепча