

Муниципальная автономная общеобразовательная организация  
лицей «Олчей» г.Ак-Довурак Республики Тыва

668050, Республика Тыва, г. Ак-Довурак, ул. Ленина, 24 тел/факс 8 (39433) 21-1-64, e-mail: tyva\_school\_111@mail.ru

ПРИКАЗ

02 сентября 2025 г.

№ 1/30

**О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания**

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школе, а также производственного контроля п р и к а з ы в а ю:

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. **Салчак Д.С** - Заместитель директора по УВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. **Монгуш Х.В** - социальный педагог- ответственная за питание:

- организовывает посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
- организовывает работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд;
- ежедневно принимает от классных руководителей информацию о количестве присутствующих обучающихся;
- ежемесячно корректирует наполняемость классов;
- совместно с секретарем ОО постоянно ведет текущий учет движения учащихся;
- рассматривает на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.
- качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов; (Запись в бракеражном журнале производить ежедневно)
- качество привезенных продуктов с записью в журнале «Бракераж полученных продуктов» (по мере поступления);
- совместимость хранящихся продуктов в холодильнике (два раза в неделю);
- наличие ежедневного меню, соответствие дневного меню и предлагаемых учащимися приготовленных блюд;
- состояние кухонной посуды и специального инвентаря;
- условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

1.3. **Ооржак Д.А**, повар:

- Готовить блюда и кулинарные изделия согласно установленным технологическим и санитарно-гигиеническим правилам.
- Отвечает за своевременную закладку продуктов питания и точное соблюдение раскладок.
- Выполняет при приготовлении пищи установленные санитарногигиенические и технологические правила, добиваясь максимального сохранения ее питательной ее питательной ценности.
- Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.
- Проверяет перед началом работы санитарное состояние посуды и оборудования.
- Своевременно информирует директора о необходимости ремонта оборудования, посуды и инвентаря.
- Порционирует, оформляет и производит раздачу блюд.

- Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.
- Получает от директора школы моющие средства и необходимый инвентарь.
- Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.
- Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

#### 1.4. Хомушку С.С помощник повара:

- Обеспечивает сохранность материальных ценностей с целью предотвращения порчи и потерь.
- Хозяйственно и бережно относиться к хранению, использованию и расходованию материальных ценностей на кухне.
- Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.
- Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.
- Выгружает продукцию из тары.
- Внутри кухонная транспортировка сырья, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
- Наполнение воды кастрюль.
- Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досок разделочных, инструментов, холодильного оборудования, электроплит, электромясорубки, жарочного шкафа.
- Доставка готовой продукции к раздаче.
- Проводит текущую и генеральную уборку кухонного помещения.
- Чистка овощей, обработка сырой продукции.
- Приготовление рабочих растворов.
- Включение электроплит.
- Сбор и вынос пищевых отходов.
- Участие и проведение мелкого текущего ремонта помещений блока.
- Соблюдение правил личной гигиены.
- В случае производственной необходимости может работать поваром.

#### 1.5. Монгуш Н.В кладовщик, контролирует:

- санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- исправность технологического оборудования;
- применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- наличие маркировки уборочного инвентаря.

#### 1.6. Классные руководители:

- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой;
- соблюдают общественный порядок;
- содействуют работникам столовой в организации питания;
- контролируют личную гигиену учащихся перед едой;
- ежедневно осуществляют контроль за приемом пищи учащихся класса.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Куулар А.Ш



Муниципальная автономная общеобразовательная организация  
лицей «Олчей» г.Ак-Довурак Республики Тыва

668050, Республика Тыва, г. Ак-Довурак, ул. Ленина, 24 тел/факс 8 (39433) 21-1-64, e-mail: tyva\_school\_111@mail.ru

## Список выдаваемых продуктов ОВЗ

№п/п	Наименование продуктов питания	кол-во	Среднее значение отпускных цен	
			Минимальная цена	Максимальная цена
<i>Бакалея</i>				
1	Мука пшеничная сорт высший	1кг	45,00	49,00
2	Крупа рисовая сорт первый (Китайский)	1кг	90,00	120,00
3	Крупа рисовая сорт первый (Приморский)	1кг	95,00	120,00
4	Крупа рисовая сорт первый (Краснодар)	1кг	86,00	90,00
5	Крупа гречневая сорт первый	1кг	62,00	68,00
6	Крупа манная сорт первый	1кг	45,00	48,00
7	Крупа пшеничная первый сорт	1кг	45,00	50,00
8	Крупа перловая первый сорт	1кг	38,00	40,00
9	Овсяные хлопья геркулес	1кг	28,00	35,00
10	Макаронные изделия	1кг	45,00	45,00
11	Масло подсолнечное рафинированное	1кг	120,00	145,00
12	Сахар песок	1кг	84,00	100,00
13	Соль поваренная	1кг	25,00	25,00
14	Чай черный байховый 0,50гр	гр	45,00	80,00
15	Вода питьевая столовая	5л	60,00	80,00
<i>Мясные продукты</i>				
1	Сосиски нежные молочные	1кг	260,00	290,00
2	Сайра	шт	110,00	130,00
3	Горошек зеленый	шт	42,00	55,00
4	Кукуруза	шт	58,00	85,00
5	Майонез Провансаль 3кг	ведро	430,00	460,00
6	Томатная паста	шт	130,00	160,00
<i>Мясо (птица, рыба)</i>				
1	Говядина	1кг	280,00	300,00
2	Мясо кур	1кг	185,00	210,00
3	Печень говяжья	1кг	150,00	180,00
4	Рыба замороженная Терпуг	1кг	180,00	240,00
5	Рыба замороженная Минтай	1кг	160,00	180,00
7	Рыбные консервы	1шт	45,00	60,00
<i>Хлеб и хлебобулочные изделия</i>				
1	Хлеб белый из пшеничной муки	1шт	35,00	35,00