

Приказ

30.08.2023

№ 144

«Об организации горячего питания в школе»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023– 2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

- 1.1. Ответственной за питание Аверьяновой М.Л. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2023 года.
- 1.2. установить время завтрака 10.00 – 10.20; 11.55- 12.15; время обеда – 13.00. - 13.30
2. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реорганизации продуктов питания.
3. Повару Емельяновой О.К, ответственной за питание Аверьяновой М.Л.:
 - 3.1. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САН/ПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 3.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на повара Емельянову О.К , ответственной за питание Аверьяновой М.Л. за:
 - 4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 4.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- 4.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 4.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 4.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 4.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 4.12 ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать месячные расчеты по питанию в бухгалтерию
5. Создать бракеражную комиссию в составе:
- 5.1. заведующей филиалом Аверьяновой А.А., дежурного учителя (согласно графика дежурства учителей в столовой).
 - 5.2 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
6. Возложить ответственность на Аверьянову М.Л.,
- 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
7. Возложить ответственность на ответственную за питание Аверьянову М.Л.,

- 7.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 7.2. работу с поставщиками продуктов.
 - 7.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
8. Возложить ответственность на повара Емельянову О.К.
- 8.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 8.2. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 8.3. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
9. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 9.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 9.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы / _____ / Н.Н. Иванова

