



П Р И К А З

от 02 сентября 2020г. № 37

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020–2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать двухразовое горячее питание в школе.

Установить время завтрака 8.00 – 8.40, время обеда для 1 – 4, 5 - 7 классов на перемене после 3 урока; 8, 9, 10, 11 классы на перемене после 4 урока.

2. Ванюкову Валентину Николаевну, заместителя директора по воспитательной работе назначить ответственным за питание учащихся. Ответственный за организацию питания:

-координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

-формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

-вносит предложения по улучшению организации питания;

3. Организовать питание за счет средств родителей. Обеспечить бесплатным питанием детей из многодетных семей, согласно удостоверениям родителей, учеников начальных классов.

4. Долговой Анне Георгиевне, повару:

-провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил Сан ПиН 2.4.5.2409-08, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;

-организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;

-составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Ванюковой Н.Н. – председатель комиссии;
- Тихомировой В.И.(по согласованию) – член комиссии
- Стреловой А.Ф. – член комиссии.

6.Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

7. Долгову Анну Георгиевну, повара назначить ответственным за:

- ежедневно заполнять журналы «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

8.Стреловой Алевтине Федоровне, повару возложить ответственность за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

9. Васюковой Валентине Ивановне, повару:

- своевременно проводить обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары
- своевременно перебирать овощи.

10. Ефимовой Людмиле Витальевне, завхозу:

- обеспечить необходимое количество чистящих, моющих, дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и кладовой;

-осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.

11. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

12. Утвердить ПОЛОЖЕНИЕ о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

13. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- Костина Т.Л.– председатель комиссии;
- Ванюковой В.Н.– заместитель председателя комиссии;
- Ефимова Л.В. – секретарь комиссии;
- Долгова В.П. – член комиссии;

14. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Краснова Р.А