

**«ЙОЛАСАЛ КЫДАЛАШ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ШКОЛ»
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ
БЮДЖЕТНЫЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
УЧРЕЖДЕНИ**
425310, Йоласал сола
Кырык мары район, Мары Эл
ИНН 1202002034
тел.: (83632) 6-32-36



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕЛАСОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**
425310, с. Еласы
Горномарийский район, Марий Эл
ИНН 1202002034
тел.: (83632) 6-32-36

ПРИКАЗ

от 31 августа 2020 г. № 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 (или одноразовое) горячее питание для учащихся, трехразовое питание для детей посещающих группу продленного дня, воспитанников дошкольной группы.

Для обучающихся установить время завтрака 8.30 – 8.55, время обеда – 11.35 – 11.55, 12.40-13.00. полдника - 13.10-13.40.

Для дошкольной группы время завтрака 8.00-8.25, время обеда- 11.25-11.35, полдника – 15.25-15.45.

2. Овчинникову Татьяну Игоревну повара школы, назначить ответственным за питание учащихся.

Сергееву Любовь Евгеньевну, повара дошкольной группы, назначить ответственным за питание детей дошкольной группы

3. Организовать питание учащихся и воспитанников дошкольной группы за счет средств родителей, из средств регионального бюджета. Обеспечить бесплатным питанием учащихся 1-4 классов, детей из многодетных семей, согласно предоставленным справкам из Центра социальной защиты населения

4. Овчинниковой Татьяне Игоревне, повару школы

-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. Сергеевой Любови Евгеньевне, повару дошкольной группы:

- провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил Сан ПиН 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 ;

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- 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.

6. Создать бракеражную комиссию по контролю питания учащихся в составе

1. Овчинниковой Т.И., повара школы;

2. Кудряшовой Т. Р., завсклада школы;

3. Дежурного администратора по столовой, согласно графика;

-бракеражную комиссию по контролю питания воспитанников дошкольной группы в составе

1. Андриановой С.Г., воспитателя дошкольной группы,

2.Сергеевой Л. Е., повара;

3. Зиновьевой О.Л., младшего воспитателя.

7.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.

8. Овчинникову Т. И., повара школы, назначить ответственным за:

-ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

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

9. На Сергеева А. А., завхоза школы, 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;

10. Кудряшовой Т.Р. завкладу школы, Лабзеевой М.В., завхозу дошкольной группы:

-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.

11.Сергееву А. А., завхозу школы:

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

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

12. 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.

13. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

Директор



А.А.Сергеев

С приказом ознакомлены: