

**ЭМАН КЫДАЛЫШ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ШКОЛ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ БЮДЖЕТНЫЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
УЧРЕЖДЕНИ**

Эмансола, Кыркмары район,
Мары Эл Республики, 425318
ИНН/КПП 1202005130/120201001
ОГРН 1021202052860



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЕМЕШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**
с.Емешево, Горномарийский район,
Республика Марий Эл, 425318
ИНН/КПП 1202005130/120201001
ОГРН 1021202052860

тел. 8 (83632) 6-28-90 E-mail: emeshkola@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2020 г. № 59-п

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 для учащихся с 1 по 11 класс, трехразовое питание для воспитанников дошкольной группы.

Установить время завтрака и обеда для обучающихся:

- 8.30. –завтрак для обучающихся 5 класса
- 8.35.- завтрак для обучающихся 6 класса
- 8.40. - завтрак для обучающихся 7 класса
- 8. 50. - завтрак для обучающихся 1 класса
- 8.52.- завтрак для обучающихся 2 а класса
- 8.55.- завтрак для обучающихся 2 б класса
- 9.05. - завтрак для обучающихся 3 класса
- 9.10.- завтрак для обучающихся 4 класса
- 9.30.- завтрак для обучающихся 8 класса
- 9.32.- завтрак для обучающихся 9 класса
- 9.35.- завтрак для обучающихся 10 класса
- 9.37.- завтрак для обучающихся 11 класса

- 11.05.- обед для обучающихся 1 класса
- 11.07.- обед для обучающихся 2 а класса
- 11.10.- обед для обучающихся 2 б класса
- 11.15.- обед для обучающихся 5 класса
- 11.20.- обед для обучающихся 6 класса

- 11.25.- обед для обучающихся 7 классов
- 11.45.- обед для обучающихся 3 класса
- 11.50.- обед для обучающихся 4 класса
- 12.15.- обед для обучающихся 8 класса
- 12.17.- обед для обучающихся 9 класса
- 12.25.-обед для обучающихся 10 класса
- 12. 27- обед для обучающихся 11 класса

Установить время завтрака, обеда и полдника для воспитанников дошкольной группы:

- время завтрака 8.30-9.00,
- время обеда- 12.30-13.00,
- полдника – 15.25-15.40.

2.Артюшову Нину Сергеевну, старшего повара школы, назначить ответственным за питание учащихся.

Смирнову Наталию Витальевну, старшего воспитателя, назначить ответственным за питание детей дошкольной группы.

3. Организовать питание учащихся 5-11 классов и воспитанников дошкольной группы за счет средств родителей. Обеспечить бесплатным горячим питанием детей из многодетных семей, согласно предоставленным удостоверениям и обучающимся, получающим начальное общее образование.

4.Артюшовой Н.С., повару школы:

-провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил Сан ПиН2.4.5.2409-08, 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;

-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.

-на пищеблоке организовать место для обработки рук учащихся и персонала кожными антисептиками с помощью дозаторов предназначенных для этих целей.

-обеспечить проведение на пищеблоке ежедневной влажной уборки служебных помещений, производственных помещений, оборудования, санузлов и дезинфекции с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники); ведение и хранение документации, подтверждающей проведение влажной уборки и дезинфекции.

-на пищеблоке оборудовать умывальники для мытья рук мылом и дозатором для обработки рук кожными антисептиками.

-обеспечить для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению, в инструкциях которых указаны режимы обеззараживании объектов при вирусных инфекциях.

-на пищеблоке обеспечить контроль за применением работниками средств индивидуальной защиты (ношение всеми работниками масок и перчаток).

-разработать график посещения столовой для организации питания учащихся с целью минимизации контактов обучающихся.

5.Назаровой В.В., 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.

-обеспечить проведение на пищеблоке ежедневной влажной уборки служебных помещений, производственных помещений, оборудования, санузлов и дезинфекции с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники); ведение и хранение документации, подтверждающей проведение влажной уборки и дезинфекции.

-на пищеблоке оборудовать умывальники для мытья рук мылом и дозатором для обработки рук кожными антисептиками.

-обеспечить для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению, в инструкциях которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

6. Создать бракеражную комиссию по контролю питания учащихся в составе:

1. Артюшова Нина Сергеевна, старший повар школы,
2. Роюкова Жанна Владиславовна, рабочий по обслуживанию,
3. Мастерова Лидия Николаевна, зам. директора по ВР.

-бракеражную комиссию по контролю питания воспитанников дошкольной группы в составе:

1. Смирнова Наталия Витальевна, старший воспитатель,
2. Назарова Вера Владимировна, старший повар по ДГ,
3. Роюкова Жанна Владиславовна, рабочий по обслуживанию.

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. Виноградову Ираиду Петровну, повара, назначить ответственным за

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

Роюковой Жанне Владиславовне:

-ежедневно заполнять журналы «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Артюшовой Н.С, старшему повару:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

9. Артюшовой Н.С., старшему 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;

10. Тимаковой Алене Арсеньевне, Михайловой Галине Арсеньевне поварам - своевременно проводить обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары;

