

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕРВОМАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Приказ

От 23.08. 2023г.

№105

с. Черемное

«Об организации школьного питания»

В целях совершенствования организации питания в детей школе на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственным за организацию питания в 2023-2024 учебном году завхоза **Костырину Маргариту Сергеевну**

1. Кладовщику Сидельниковой Галине Григорьевне:

1.1. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2023 года.

1.2. установить время завтрака и обеда в начальной школе:

время завтрака 9.40 – 9.50; 9.50-10.30

время обеда– 12.10 – 12.30; 13.10 – 13.30

1.3. установить время обеда в средней школе:

время завтрака 9.40 – 9.50; 9.50-10.30

время обеда– 12.10 – 12.30; 13.10 – 13.30

2. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реорганизации продуктов питания.

3. Поварам Васильевой Л.А. и Бызовой А.В.,кладовщику Сидельниковой Г.Г.:

3.1. Провести анализ и корректировку меню с учетом разработанных ФГБНУ «НИИ питания» совместно с Роспотребнадзором рекомендаций по формированию наборов продуктов для организации питания детей дошкольного и школьного возраста (МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»)

3.2. 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.

3.3. 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.

4. Возложить ответственность на поваров Васильеву Л.А. и Бызову А.В., кладовщика Сидельникову Г.Г. за:

4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания

и согласование его с Роспотребнадзором по Алтайскому краю в Павловском, Ребрихинском и Шелаболихинском районах.

4.2. ежедневное вывешивание 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. 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 за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Возложить ответственность на завхоза **Костырину М.С.** за:

5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6. Возложить ответственность на кладовщика **Сидельникову Г.Г.**

6.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.2. работу с поставщиками продуктов:

- не допускать поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья без необходимой маркировки и документов, удостоверяющих качество и безопасность

6.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7. Возложить ответственность на поваров **Васильеву Л.А.** и **Бызову А.В.** за:

7.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.2. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.3. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность **на классных руководителей** за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима в кабинетах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Н.Н.Чистякова



С приказом ознакомлены:

Костырина М.С.

Сидельникова Г.Г.

Васильева Л.А.

Бызова А.В.