

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЗНЕСЕНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ПРИКАЗ

от 30.08.2024
«Об организации горячего питания в школе»

№ ____

С целью организации горячего питания на должном уровне в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать со 02.09.2024 г. горячее питание (обед без салатов) учащихся школы в соответствии с 20-и дневным меню.
2. Назначить ответственными за питание учащихся повара Данченко Л.В. и кухонного работника Мимулатову Л.Х.
3. Установить время завтрака: 1 - 4 классы - 10.40 – 11.00;
5 - 9 классы – 11.45 - 12.05;
4. Повару Данченко Л.В. иметь утверждённое меню на 20 дней обед без салатов.
5. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
 - 5.1 возложить ответственность на повара школьной столовой Данченко Л.В. за:
 - 5.1 контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.2 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.3 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.4 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.5 ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 5.6 правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.7 выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.8 соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5.9 организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 6. Возложить ответственность на завхоза школы Аленовского А.А. за:
 - 6.1 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 6.2 хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 7. Назначить секретаря учебной части Афанасьеву М.И. ответственной за:
 - 7.1 составление ежедневного меню-требования установленного образца;
 - 7.2 контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 7.3 ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 7.4 сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 7.5 работу с поставщиками продуктов;
- 7.6 ежедневное вывешивание меню.

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.

9. Утвердить 20-и дневное меню.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ Н.В. Афанасьев