

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чуманкасинская средняя общеобразовательная школа»
Моргаушского района Чувашской Республики

ПРИКАЗ №178 о/д

д. Одаркино

31.08.2021 г

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2021 – 2022 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей, приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся завхоза Алексееву И.Ф.

2. Установить время завтрака:

После 1 урока – легкий завтрак 1-11 классы

После 3 урока – 1- 5 классы

После 4 урока – 6, 7, 8,9,10,11 классы, учителя

3. Ответственной за организацию питания Алексеевой И.Ф.

-осуществлять контроль:

-за организацией и качеством питания;

-за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком.

- за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;

-за санитарным состоянием пищеблока;

-за уровнем сбалансированности питания обучающихся.

-нести ответственность за выполнение договоров на поставку продуктов питания;

- вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа

- строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,

- обсчитывать ежедневное меню;

- осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.

- нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания.

- вести четкий учет денежных средств за счет родителей, правильно оформлять их поступления через бухгалтерию;

- не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов

3. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Захарову Л.П.

4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

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

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

4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря,

посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- 5.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 5.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- 6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Захарову Л.П. за:
 - 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 6.3 работу с поставщиками продуктов.
- 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.6. составление разнообразного меню;
- 6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
- 7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4 организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 8. Утвердить меню на 12 дней.
- 9. Утвердить программу производственного контроля на 2021-2022 учебный год.
- 10. Утвердить положение об организации горячего питания учащихся.
- 11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Ознакомлены:

Рылин Ф.А.

Алексеева И.Ф.

Захарова Л.П.