

Приказ

от 31.08.2023

№77/2

Об организации горячего питания в школе в 2023 – 2024 учебном году

В целях организации питания в школе на должном уровне в 2023 – 2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей приказываю:

1. Утвердить перспективное 12-дневное меню для организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (приложение 1)
2. Утвердить график питания (приложение 2)
3. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Козлову И.А.
4. Старшему повару Заббарову А.М.
 - а) производить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утвержденное меню на 12 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - б) организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 - в) составлять ежедневное меню – требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - г) в исключительных случаях вносить изменения в ежедневное меню при условии замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - д) обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - е) ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - ж) контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - з) снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - и) ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - к) ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - л) ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - м) ежемесячно сдавать отчеты.
5. Возложить ответственность на старшего повара школьной столовой Заббарову А.М. за:
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов,

проведение составления разнообразного меню;
выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. 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.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Тойсинская СОШ»



Шашкин П.Г.