

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Ядрино»

П Р И К А З

07.09.2020

№ 141

пгт. Архара

об организации горячего питания обучающихся в 2020-2021 учебном году

В соответствии со ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях охраны здоровья обучающихся, организации горячего питания в школе и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены

п р и к а з ы в а ю:

1. 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 в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Пронькину Ольгу Викторовну, повара школы, Ткач Светлану Сергеевну:
 - за разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - за контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - за контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продукта;
 - работу с поставщиками продуктов, закупку и доставку продуктов;
 - за снятие пробы и запись в «Бракеражном журнале готовых блюд» и оценку блюд и разрешение их к выдаче;

- за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение;
- за ведение контроля санитарного состояния зала для приема пищи, помещения для приготовления пищи, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования, и обработки;
- за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- санитарным состоянием помещения школьной столовой.
- ежедневное размещение меню для общего доступа;

3. Возложить ответственность на Ткач Светлану Сергеевну, повара школы, за:

- сохранность продуктов питания и сроки их реализации;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованием СанПиН;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

4. Назначить ответственной за организацию питания, ежемесячное ведение отчетной документации по посещению школьной столовой Грибок Елену Евгеньевну учителя школы, Ткач Светлану Сергеевну, повара филиала.

Создать бракеражную комиссию в школе в составе:

Председатель комиссии – Иткулова Оксана

Александровна - воспитатель

Третьяк Ольга Степановна- учитель начальных классов

Члены комиссии:

- медработник закрепленный за школой

Грибок Елена Евгеньевна – учитель

Пронькина Ольга Викторовна- заведующий хозяйством

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Ведение, снятие пробы и запись в «Бракеражном журнале готовых блюд» и оценку блюд и разрешение их к выдаче Иткулова Оксана Александровна, при отсутствии члены бракеражной комиссии.

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- Обеспечение приема пищи детьми;
- Соблюдение санитарно-гигиенических условий и графика приема пищи;
- Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

10. Утвердить график питания учащихся

- 10.10- 10.30 - 1,2,3 классы и категория ОВЗ
- 11.15-11.35 - 4,5,6 классы
- 12.20-12.40 – 7,8,9, 10 классы и категория ОВЗ

11. Питание организовывать согласно

Примерному меню, согласованному

территориальным отделением Роспотребнадзора

12. Определить стоимость питания для обучающихся,

- за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное хранение;
- за ведение контроля санитарного состояния зала для приема пищи, помещения для приготовления пищи, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования, и обработки;
- за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- санитарным состоянием помещения школьной столовой.
- ежедневное размещение меню для общего доступа;

3. Возложить ответственность на Ткач Светлану Сергеевну, повара школы, за:

- сохранность продуктов питания и сроки их реализации;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованием СанПиН;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

получающих льготу:

- Для обучающихся начальных классов: горячие завтраки – 63 рубля;
- Для обучающихся с ОВЗ: двухразовое питание (завтрак, обед) – 65 рублей;
- Для обучающихся из многодетных семей – 25 рублей;

13. Определить стоимость питания для обучающихся не имеющих по выбору детей и родителей из пункта 12.

14. 14. Определить стоимость булочных изделий согласно Приложению № 2.

15. Дежурному администратору, дежурному учителю организовать дежурство в школьной столовой с целью оказания помощи в соблюдении графика питания учащихся.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ «СОШ с.Ядрино»

М.Н. Пермина

Грибок Елена Евгеньевна Грибок
Иткупович О.А. Иткуп
Троц Троцькина О.В.
Тикач С.С. И
О.С. Туретьки О.В.