

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОРОГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА МЕЗЕНСКОГО РАЙОНА»**

164756. Архангельская область, Мезенский район, с.Дорогорское, ул.Советская, д.78-а

Эл.адрес dorogor-sc@yandex.ru

Телефон, факс (81848) 5-93-73, 5-93-10

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2022 года

№ 95/2

«Об организации горячего питания в школе».

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены приказываю:

1. Директору школы Башловкиной А.В.:
 - 1.1. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2022 года.
 - 1.2. установить время горячих завтраков и обедов для обучающихся школы с 10.30 до 10.50, с 11.30 до 11.50.
 - 1.3. вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
2. Повару Петровой О.Р.:
 - 2.1. провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 14 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 2.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на повара школьной столовой Петрову О.Р. за:
 - 3.1. разработку четырнадцатидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области, в Пинежском, Мезенском и Лешуконском районах»;
 - 3.2. ежедневное вывешивание в зале столовой меню;

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

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

3.5. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

3.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.7. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

3.8. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

1. Директор школы Башловкина А.В.

2. Повар Петрова О.Р.

3. Социальный педагог Хабарова А.С.

4.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Петрову О.Р за:

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

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


5.3. работу с поставщиками продуктов.

- 5.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.6. составление разнообразного меню;
- 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).
6. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  А.В.Башловкина

С приказом ознакомлены:



 О.Р.Петрова 01.09.2022

 А.С.Хабарова 01.09.2022