

**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

№ 95/3

**«Об организации горячего питания в
пришкольном интернате».**

В целях организации горячего питания в пришкольном интернате 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, обедов и ужинов для воспитанников интерната: 8.00 – завтрак; 11.30 – 11.45 – второй завтрак; 14.30 – обед; 18.00 - ужин.
 - 1.3. вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
2. Поварам Епишкиной Н.А., Паюсовой С.Е, кладовщику Тараниной Г.К.:
 - 2.1. провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 14 дней, представлять ежедневное меню-требование.
 - 2.2. Организовать питание в интернате 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 поваров Епишкину Н.А., Паюсову С.Е, кладовщика Таранину Г.К за:
 - 3.1. разработку 14-дневного 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. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

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

3.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.5. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

3.6. 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. Старший воспитатель Серебренникова О.В.

2. Воспитатель Тярсова И.М.

3. Повар Епишкина Н.А.

4. Повар Паюсова С.Е.

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 за:

5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами –на кладовщика Таранину Г.К. ;

5.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и

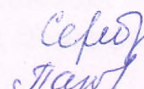
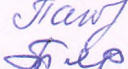
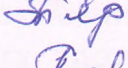
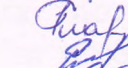

- сроки реализации – на кладовщика Таранину Г.К;
- 5.3. работу с поставщиками продуктов – на кладовщика Таранину Г.К.
- 5.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке – на поваров Епишкину Н.А, Паюсову С.Е;
- 5.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН на поваров Епишкину Н.А, Паюсову С.Е;
- 5.6. составление разнообразного меню на поваров Епишкину Н.А, Паюсову С.Е;
- 5.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы – на поваров Епишкину Н.А, Паюсову С.Е;
- 5.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Возложить ответственность на воспитателей 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;
- 6.4. ежедневное вывешивание меню в обеденном зале.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

 А.В.Башловкина

С приказом ознакомлены:



 О.В.Серебренникова 01.09.2022
 С.Е.Паюсова 01.09.2022
 И.М.Тярасова 01.09.22.
 Г.К.Таранина 01.09.2022
 Н.А.Епишкина 01.09.2022