

**муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Первомайская основная общеобразовательная школа»
Поныровского района Курской области.**

Приказ

От 01 сентября 2022 г. № 1-48.

**Об организации горячего питания в школе
в 2022-2023 учебном году.**

В целях исполнения ст.37 «Организация питания обучающихся» «Закона об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., Устава школы для организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020– 2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за питание учащихся повара Сучкову Екатерину Игоревну, учителя иностранного языка Анпилогову Екатерину Сергеевну .
2. Установить время завтрака для учащихся, получающих горячее питание за счёт муниципального бюджета Поныровского района:

с 09.40 до 10.00 ч.

3. Установить время обеда учащихся согласно следующему графику:

1 – 9 классы с 11.30 ч. до 11.50 ч.

3. Сучковой Екатерине Игоревне вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Ответственному за питание учащихся Анпиловой Екатерине Сергеевне

4.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, готовить блюда согласно утверждённому примерному меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

4.2 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.

5. Возложить ответственность на ответственного за питание Анпиловой Е.С. за питание за:

5.1. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемый набор продуктов на завтрак и обед детям;

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

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

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

5.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

5. Возложить ответственность на повара Сучкову Е.И. :

5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

5.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

5.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.11. Ответственному за питание Анпиловой Е.С.. ежемесячно сдавать отчеты .

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии - директор школы – Анпилова Н. И.;

Члены комиссии: ответственный за питание – Анпилова Е.С.;

председатель родительского комитета школы – Анпилова О.В.;

председатель профсоюзного комитета – Башарина А. Н.

6.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

7. Возложить ответственность на повара школьной столовой Сучковой Е.И. за:

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

7.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

7.3 работу с поставщиками продуктов.

7.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на классных руководителей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;


8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Руководствоваться только утверждённым примерным меню на 10 дней.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ М. Анпилогова


Сучкова

