

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

Приказ

От 01 сентября 2023 г. № 1-70.

**Об организации горячего питания в школе
в 2023-2024 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 2023– 2024 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 09.55ч.
3. Установить время обеда учащихся согласно следующему графику:
1 – 9 классы с 11.25 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 Анпилоговой Екатерине Сергеевне, учителю иностранного языка;
 - 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 питанием Анпилову Е.С. 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-витаминации 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 питанием 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:

Н. И. Анпилогова



Сучкова