

**ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ СЛАДКОВСКАЯ СОШ
«ЛОПАЗНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

30.08.2022г

№ 19

с. Лопазное

Об организации
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, в целях сохранения жизни детей приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся социального педагога Сергееву А.Т.
2. Установить время завтрака:
10:00 – 10:15 - 1-4, классы
10:55 - 11:10 -5-9 классы
3. Завхозу Бобовой Т.Д..
 - 3.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 20 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 3.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на завхоза Бобову Т.Д. за:
 - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке обеденного зала меню;
 - 4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд;
 - 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.5. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 4.6. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 4.7. ежемесячно сдавать отчеты.
5. Создать бракеражную комиссию в составе:
Сергеевой А.Т.
Дубининой Е.Е.
Баженовой Е.П.
 - 5.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
 - 5.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи.
6. Возложить ответственность на завхоза Бобову Т.Д. за:
 - 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 6.3 работу с поставщиками продуктов.
 - 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению

- инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.5. составление разнообразного меню;
7. Возложить ответственность на повара Литвинову М.М. за:
- 7.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 7.2. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 7.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 7.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
- 7.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение 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, культуры питания;
9. Организовать проведение разъяснительной работы с учителями, обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков правильного здорового питания.
10. Утвердить меню на 20 дней.
11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий филиалом

Д.Н.Пузиков

С приказом №19 от 30.08.2022г. ознакомлены



Т.Д.Бобова
О.В.Сафонова
Е.П.Баженова
А.Т.Сергеева
Е.А.Рыжова
М.М. Литвинова
Е.А.Останина
Л.В.Безусова
М.К.Абельмажинов
Е.Е.Дубинина
А.Ю.Рейн