

ПРИКАЗ

«Об организации горячего питания в школе в 2023-2024 учебном году»

от 31.08.2023

дата приказа

59

№ приказа

Во исполнение Закона РФ «Об образовании» (ст. 37 п. 1.), в целях развития системы организации питания обучающихся, сохранения и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций, в рамках выполнения санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся района СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях 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. Директору школы Надоненко Г.Ф.:

- обеспечивать школьную столовую продуктами питания в течение 2023 – 2024 уч. года;
- организовать одноразовое горячее питание для обучающихся 7-11 лет и обучающихся 12 лет и старше, а также двухразовое горячее питание обучающихся с ОВЗ 5-9 классов с 01.09.2023г

2. возложить на повара Кургаеву А.И.:

- проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на одну неделю, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
- 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;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

– ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

– хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;

– правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов

– выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4. Создать бракеражную комиссию в составе: директора школы Надоненко Г.Ф., ответственного за организацию питания в ОО – Шевченко Л.В., повара школьной столовой – Кургаевой А.И., завхоза школы- Гребенюк С.В., председателя родительского комитета школы – Донченко Т.В.

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания

6. Ответственному за организацию горячего питания в школе Шевченко Л.В.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

- своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в ОУ и РОО;

-своевременно предоставлять в бухгалтерию Саракташского РОО отчет по израсходованным продуктам питания;

7. Классным руководителям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- способствовать 100% охвату горячим питанием учащихся класса;

- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса,

8. Завхозу Гребенюк С.В.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

9. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;

10. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
 - не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- 11.** Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:
- по окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.
- 12.** Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Надоненко Г.Ф. Надоненко Г.Ф.

С приказом ознакомлены:

Л.В. Шевченко

Шевченко Л.В.

С.В. Гребенюк

Гребенюк С.В.

А.И. Кургаева

Кургаева А.И.