

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Константиновка муниципального района Большеглушицкий Самарской области

Приказ № 61 -од
от 01.09. 2022г.

Об организации горячего 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. Директору школы Абрашкиной Е.Н.
 - 1.1. организовать горячее питание учащихся путем заключения договоров с КШП «Красноглинский комбинат школьного питания - Запад» с 1 сентября 2022 года.
 - 1.2. установить время завтрака 10.50 – 11.10, 11.50-12.10 ч.
2. Дегустатору Корнауховой В.В. вести журнал готовой продукции с записью органолептических свойств готовой пищи.
3. Повару Макаевой А.Н.:
 - 3.1. выполнять все правила САНПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежемесячный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 3.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на КШП»:
 - 4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.5. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
 - 4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 4.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
5. Возложить ответственность на завхоза Ширинкину Е.В. за:
 - 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 5.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6. Возложить ответственность на классных руководителей за:**
 - 6.1. охват детьми горячим питанием;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи; дезинфекцию рук.
 - 6.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.Н. Абрашкина