

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

Приказ № 610/п
от «28» августа 2020 г.

Об организации горячего питания в школе

В целях 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. Директору школы Абрашкиной Е.Н.

1.1. организовать горячее питание учащихся путем заключения договоров с КШП «Красноглинский комбинат школьного питания- Запад» с 1 сентября 2020 года.

1.2. установить время завтрака 10.50 – 11.10, 11.50-12.10ч. Второе питание 14.00ч.

2. Дегустатору Чепурновой Л.Н. вести журнал готовой продукции с записью органолептических свойств готовой пищи.

3. Повару Кистановой М.В.:

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;

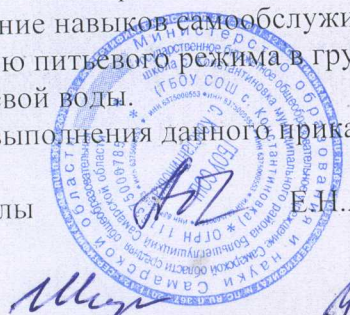
6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

78. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.Н.Абрашкина

Ознакомлены:



Миз

Чепур

Кист