

МКОУ Белозерская средняя школа

Приказ

19.08.2020 г.

с. Белозерье

№ 72

«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. Назначить ответственным за питание учащихся повара Емельянову Т.А.

2. Установить время завтрака:

08.40 – 8.50 – 1-4 классы;

9.30 - 9.40 – 5-11 классы;

время обеда: 11.10 - 11.30 – 1-4 классы;

12.10 - 12.30 – 5-11 классы.

3. Повару Емельяновой Т.А.

3.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

3.2 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.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Емельянову Т.А. за:

4.1. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

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 ежедневное 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 выдаче;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их

обработки.

4.11. ежемесячно сдавать отчеты .

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Зам. директора по УВР–Лазавой А.В., председателя профсоюзного комитета –Ржавцева Д.В., зав. ФАП Сурайкиной Л.А.

5.1. возложить на Макарова А.Н ответственность за выдачу и закладку в котел продуктов питания.

5.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Емельянову Т.А. 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. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.6. составление разнообразного меню;

6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

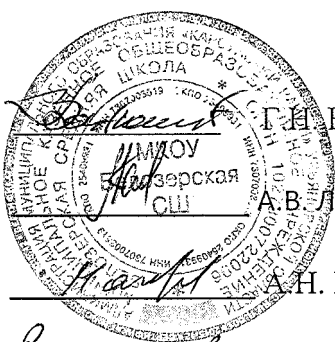
7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Утвердить меню на 10 дней.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:


Г.И. Ванюшин
А.В. Лазарева
А.Н. Макаров
Т.А. Емельянова
Д.В. Ржавцев