

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхнетыжминская основная общеобразовательная школа»
(МБОУ Верхнетыжминская ООШ)

Приказ

31.08.2023 г.

№ 47

д. Верхняя Тыжма

П.1. «Об организации питания для обучающихся школы»

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», распоряжением Министерства образования и науки Удмуртской Республики «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики» № 37 рсп от 24.08.2021 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся в школе оставляю за собой.
2. Повару школы Калугиной Л. П., подсобному работнику по кухне Бояровой Г. И.:
 - 2.1. организовать приготовление ежедневного завтрака для учащихся 1- 9 классов, горячего обеда для учащихся 1-9 классов со 2 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года на 19 учеников.
 - 2.2. обеспечить:
 - качество блюд и кулинарных изделий в соответствии с нормативно-технической документацией;
 - приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - соблюдение (по выходу порций, калорийности, разнообразию, включению витаминной продукции) утвержденного меню с обеспечением двухнедельного (14 дней) циклического питания;
 - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
 - 2.3. работать только по утвержденному директором меню;
 - 2.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - 2.5. производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
 - 2.6. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - 2.7. раздеваться в специально отведенном месте.
3. Повара школы Калугину Л. П., подсобного работника по кухне Боярову Г. И.:
назначить ответственными за:
 - содержание пищеблока, оборудования в соответствии с требованиями СанПиН.
4. Заведующего хозяйством школы Помыткину Э.И. назначить ответственной за правильное составление меню, за ведение нормативно-технической, технологической, финансово-материальной документации, своевременную доставку продуктов питания в школу, хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.
5. Помыткиной Э.И.:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- представлять меню для утверждения директором до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- ежедневно до 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

6. Назначить ответственными за организацию питания в классе классных руководителей:

- Кадрова Н.П. – 1 класс
- Кольцова Е.П. – 2 класс
- Кадрова О. С. – 3,4 классы
- Загуменнова Г.С. – 5,6 классы
- Загуменнова А.В. – 7 класс
- Кольцова Ф.П. – 8 класс
- Иванова Т.Н. – 9 класс

Ответственные за организацию питания ведут учет, контроль питания учащихся своего класса, доводят до администрации школы, родителей, составителя меню, информацию о питании обучающихся класса.

7. Установить следующий график приема пищи в столовой:
 после 3 урока обед – с 1-5 классы (перемена 20 мин.);
 после 4 урока обед – 6-9 классы (перемена 30 мин.);
 сотрудники ОО – после 4 урока, после приема пищи учениками.

8. Дежурный учитель обеспечивает во время обеденного перерыва дисциплину и порядок в столовой.

9. Ответственному за ведение сайта ОО Загуменновой Г.С. разместить меню на официальном сайте организации, периодически размещать информацию об организации горячего питания на сайте и в группе в социальных сетях.

Директор школы

Абрамова

Абрамова Н. А.

С приказом ознакомлены:

*Кадрова
Заг
Зр
Заг
Кадр
Кадр
Кадр*