

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Саралинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ № 75

от 29 августа 2022 года

с Сарала

На основании Постановления утвержденных санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4,3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

«Об организации горячего питания в школе»

Приказываю

1. Организовать в 2022/2023 учебном году для обучающихся 1–10-х классов в дни работы МБОУ «Саралинская СОШ» горячее питание в соответствии с десятидневным меню;
2. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы 5-10 классы, бесплатное питание 1-4 классов, ОВЗ и групп предшкольной подготовки.
3. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за горячее питание обучающихся, из расчета на одного человека за обед 90-00 рублей.
4. Назначить ответственными за питание обучающихся: Дроздову В.С, завхоза, Смаль В.Е, повара, от администрации Янковскую Л.В заместителя директора по УВР.
5. Заместителю директора по УВР Янковской Л.В составить график питания.
6. Назначить ответственной Дроздову В.С за ведение документации (отчетность по дотации на питание 1-4 классов ОВЗ и групп предшкольной подготовки.) ежемесячно сдавать отчет по накопительной ведомости бухгалтерского отчета по питанию работу с поставщиками продуктов.
7. Возложить ответственность на повара школьной столовой Смаль В.Е и Дроздову В.С за: разработку десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания:  
составление ежедневного меню-требования установленного образца  
организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;  
контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;  
контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;  
ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;  
ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости; (по платному питанию)  
ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.  
сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации  
хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;  
правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, закусок ,  
проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

составление разнообразного меню;  
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).

8. Утвердить:

- примерное десятидневное меню для обучающихся 7–11 лет (завтрак)
- примерное десятидневное меню для обучающихся 11–18 лет (обед) за счет родительской платы
- примерное десятидневное меню для обучающихся 4-7 лет (завтрак)
- примерное десятидневное меню для обучающихся 11–18 лет ОВЗ (завтрак, обед)
- график приема горячей пищи обучающимися 1–10-х классов (приложение )
- сформировать списки обучающихся
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячей пищи обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

9. Классным руководителям 1–10-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи
- ежедневно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

10. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

11. Совету родителей

осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на горячее питание детей.

Не допускать случаев использования средств, предназначенных на питание не по прямому назначению.

12. Членам бракеражной комиссии вести журнал готовой продукции о снятии пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

13. Повару Смаль В.Е. вести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил Сан/ПИН, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

14. Дроздовой В.С обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



О.В.Гребенькова

В.С.Дроздова

В.Е.Смаль

Л.В.Янковская