

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Сарсинская средняя общеобразовательная школа»

от 02.09.2020г.

ПРИКАЗ

Сарсы Вторые

№ 94-4

**Об организации питания
учащихся в 2020-2021 учебном году.**

На основании Устава учреждения, в целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнении норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2020-2021уч.году

ПРИКАЗЫВАЮ:

§1

1. Продолжить организовывать 2-х разовые горячее питание (завтрак, обед) учащихся в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам пищеблока строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ».
3. Утвердить график закладки основных продуктов.
4. Утвердить график питания детей в группах
5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания



§ 2

- 2.1. Ответственной за организацию горячим питанием учащихся Яшиной Л.И. определить следующие обязанности:
- 2.1.1. Осуществлять систематический контроль:
- за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);
 - своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания учащихся;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- 2.2 В целях обеспечения контроля, за снятие и хранение суточных проб назначить ответственной повара Кумирову А.И.

Кумировой А.И.:

- пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы;
 - работать только по утвержденному заведующим и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - выдавать продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
 - раздеваться в специально отведенном месте;
 - организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
 - осуществлять систематический контроль за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - при составлении меню-требования учитывать:
 - а) нормы каждого учащегося в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - б) изменения в меню вносить только с разрешения директора ОУ;
 - предоставлять меню для утверждения директору до 14.00 час. накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежедневно в 08.00 час. утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемной группе;
3. Приказ довести под личную подпись всех работников пищеблока, копию приказа хранить в пищеблоке
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой

Директор  А.С.Евдокимов

С приказом ознакомлены:  Кумирова А.И.
 Яшина Л.И.

