

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Архангельская средняя школа»
Шатковского муниципального района Нижегородской области

П Р И К А З

01.09.2020 г.

№ 173

С.Архангельское
Об организации питания обучающихся и воспитанников ГДО
МОУ «Архангельская СШ» в 2020-2021 учебном году

В целях организации горячего питания в школе и группе дошкольного образования в 2020-2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Старшему повару Михеевой Т.А.:

1. Обеспечить школьную столовую продуктами питания с 01.09.2020 года.

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

1.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПина 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей при отсутствии основных продуктов.

1.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

1.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

1.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

1.7. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

1.8. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

1.9. Еженедельно по ведомости бухгалтерского отчёта сдавать недельные расчёты по питанию в бухгалтерию ОО.

2. Возложить ответственность на повара школьной столовой Михееву Т.А. (по согласованию) за:

2.1. Сохранность продуктов питания и сроки реализации:

2.2. Работу с поставщиками продуктов.

2.3. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

2.4. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПина.

2.5. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

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

3. Возложить ответственность на классных руководителей и заместителя директора по ДО Тюрину Т.В. за:

- 3.1. Обеспечение приёма пищи детьми.
- 3.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи.
- 3.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- 3.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

4. Возложить ответственность на завхоза школы Журкину М.А. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими средствами, приготовление и выдачу дезинфицирующих средств работникам пищеблока и техническим работникам школы.

5. Утвердить график питания учащихся 1-11 классов и воспитанников ГДО на 2020-2021 учебный год.

6. Назначить Коновалову Е.Б. ответственной за предоставление отчётов по питанию.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор

С.Н. Баранова

С приказом ознакомлены:

Журкина М.А.

Михеева Т.А.

Тюрин Т.В.

Коновалова Е.Б.