

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

П Р И К А З

24.09.2021 г.

№ 235

С.Архангельское
Об организации питания обучающихся и воспитанников ГДО
МОУ «Архангельская СШ» в 2021-2022 учебном году

В целях организации горячего питания в школе и группе дошкольного образования в 2021-2022 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 01.09.2021 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 2021-2022 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. *М.А. Журкина*
Михеева Т.А. *Т.А. Михеева*
Тюрина Т.В. *Т.В. Тюрина*
Коновалова Е.Б. *Е.Б. Коновалова*