

Приказ

От 02 сентября 2024 года

№134

Об организации горячего питания обучающихся

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа2.3/2.4.3590-20; Уставом ОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Соловьеву Елену Николаевну
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи в школу и дошкольную группу в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием, инструкции по работе пищеблока в период COVID-19.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только в специальной одежде.
4. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Организовать 2-х разовое горячее питание в школьной столовой (после 1 и 4 уроков) и 4-х разовое питание (1 завтрак, 2 завтрак, обед, полдник) в дошкольной группе, согласно режима дня в дошкольной группе;
6. Питание осуществлять согласно меню, согласованного с Роспотребнадзором области;
7. Повару Соловьевой Е.Н. при приготовлении пищи использовать технологические карты;
8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Соловьеву Е.Н.
9. Лебедеву Е.В. назначить ответственной за покупку, хранение, выдачу и отчетность продуктов и документации по питанию, а также ведение журналов бракеража сырой и

- готовой продукции проводит проводит визуальную
органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале
«Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
10. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару)
производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее
17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
11. В 1-4 класс осуществлять бесплатное питание (3 чел.)
12. Создать комиссию по контролю за организацией питания в составе:
Смирнова Т.Н. - председатель комиссии
Лебедева Е.В. - председатель УС;
Лобкова Е.В. - профорг
13. Для оценки качества блюд, приготовленных в школьной столовой создать
бракеражную комиссию в составе:
Елякову Н.В. - помощника воспитателя
Румянцева Ю.А. - фельдшер ФАП
Лебедеву Е.В.-завхоз
14. Комиссиям в своей работе руководствоваться Положением о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся ;
15. Утвердить технологические карты по приготовлению блюд;
16. На пищеблоке необходимо иметь: медицинскую аптечку; огнетушитель; именные
инструкции по охране труда и технике безопасности.
17. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы:

Г.В. Кряжова

С приказом ознакомлены