

Приказ
МБОУ «Петуховская СОШ»

от 02.09.2022г.

№161

«Об организации горячего питания учащихся в школе»

На основании ст. 28 п.3 п.15 и ст.37 Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ», СП 2.4.3648-20, Положения «Об организации питания в МБОУ «Петуховская СОШ» и в целях сохранения здоровья обучающихся школы

Приказываю:

1. Организовать с 02.09.2022 г. горячее питание обучающихся в школьных столовых базовой школы, филиалов и структурного подразделения.

2. Назначить ответственными лицами за питание учащихся социальных педагогов Глазунову А.В., Минжанову Ш.М., в филиалах Рахманова В.А., Ковалеву С.А., Панченко С.А., Тетерину Е.А.

3. Утвердить графики посещения столовых с учетом бесплатного питания 1-4 классов, двухразового питания для детей с ОВЗ, детей-бесплатников с 5 по 11 класс (с учетом своевременной подачи родителями документов на питание).

4. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, утвердить меню на 14 дней совместно с ИП Кузьменко Н.П. по муниципальному контракту на питание.

Поварам и медицинским работникам:

5. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СП 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма.

6. Вести журнал готовой продукции, с учетом выявления сроков реализации продуктов питания, снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд». Проводить оценку готовых блюд и разрешать их к выдаче. Ежедневно проводить забор суточной пробы готовой продукции и правильно ее хранить.

7. Ежедневно вывешивать в столовой меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям. Организовывать замену продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

8. Организовать производственный контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, хранения продуктов.

9. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

10. Ответственным педагогам за питание:

вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Ответственным за питание по школам активизировать группы родительского контроля и не допускать нарушений, прописанных в предостережении Роспотребнадзора.

11. Возложить на членов бракеражной комиссии ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

12. Возложить ответственность на арендонимателя ИП Кузьменко Н.П. и поваров школьных столовых за

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,

- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами,

- сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации,

- бесперебойную работу с поставщиками продуктов,

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведения С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СП.

- составление разнообразного меню.

- выдача готовой продукции только после снятия пробы.

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

13. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми.

- соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.
- формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.
- за своевременное ежедневное оформление заявки на питание.
- за полноту учета детей из многодетных и мало обеспеченных семей.

14. Контроль возложить на заместителя директора по ВР Исакову Е.В. Во исполнение рекомендаций Управления образования Администрации Петуховского муниципального округа для дополнительного контроля за качеством, в соответствии с санитарными нормами, приготовлением пищи в столовых школы, для активизации родительских групп контроля за питанием взять под особый контроль участие родителей в аудите питания по школам.

15. Классным руководителям во время приема пищи присутствовать в столовой. Классным руководителям начальных классов в городских школах и ответственным за питание заведующим филиалами размещать в группах классов (в мессенджерах) фотографии приготовленных на завтрак или на обед блюд (в течение месяца) с комментариями по меню.

16. Проводить уборку залов столовых после каждого приема пищи. Ответственность за это возложить на Денисову О.В.

17. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



Директор школы: Л.А.Шепелина

С приказом ознакомлены:

Исакова Е.В. *Исакова*
 Ковалева С.А.
 Панченко С.А. *Панченко*
 Минжанова Ш.М.
 Манцева А.Н.
 Глазунова А.В. *Глазунова*
 Ленкова А.Е.
 Исакова Е.В.
 Рахманов В.А. *В.А.*
 Тетерина Е.А.
 Кузьменко Н.П.