

Приказ

от 02 сентября 2024 года

№ У- 53/3

«Об организации горячего питания на 2024-2025 учебный год»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024-2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

1. Назначить ответственным лицом за качество приготовленных обедов и возложить ответственность на шеф-повара Яковлеву М.Н. за:
 - 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-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - ежедневное ведение следующей документации (бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья);
 - проведение отбора суточных проб готовой продукции в каждой смене.
2. Назначить ответственным за ведение журнала разведения дезинфицирующих растворов кухонную рабочую Якимову Е.В.
3. Заведующему хозяйством Мамонову С.В. проводить:
 - расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПин;
 - питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
 - ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню для детей (завтрак) и детей ОБЗ (обед).
 - составлять ежедневное меню – требование установленного образца с учетом меню;
 - организовывать замену продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - вести прием продуктов и ведение журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, выдачу продуктов;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования и показания гигрометра.
 - журнал учета сертификатов на продукты питания;
 - вести в электронном варианте учет на наличие сертификатов на продукты питания, ветеринарных справок, проверку на наличие сопроводительной документации и их соответствие с продуктами, производить гашение в программе «Меркурий ХС».
 - обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами;
 - сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
4. Назначить ответственным лицом за мониторинг питания обучающихся социального педагога.
5. Социальному педагогу проводить ежемесячную сверку питания детей со специалистом Отдела образования, согласно Постановления Правительства Иркутской области от 18.11.2020 года № 940-пп «О внесении изменений в отдельные постановления Правительства Иркутской области».
6. Установить время питания обучающихся.
в первой смене – 1 «а», 4 «а» классы – с 9:30 – 9:50 ч.,

3 «а», 3 «б» классы – с 10:30 – 10:50. ч.
молочная перемена 1 «а», 3 «а», 3 «б», 4 «а» классы -11:30 -11:40

во второй смене – 2 «а» класс – в 13:40 – 14:00 ч.,
молочная перемена -2 «а» класс – в 14:40 -15.00 ч.

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи обучающимися.
 - 7.2. Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.
8. Утвердить десятидневное меню, подготовленное технологом Отдела образования.
9. Утвердить план производственного контроля.
10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Л.Н.Лопаяева

С приказом ознакомлены все.