

ОТДЕЛ ПО УПРАВЛЕНИЮ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ
СВОБОДНЕНСКОГО РАЙОНА
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАГОРНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

12.08.2020

№ 89

с. Загорная Селитьба

Об организации горячего питания
обучающихся в 2020-2021 учебном году

В целях укрепления здоровья и социальной гарантии на предоставление горячего питания обучающимся, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства РФ от 05.10.1999 г. № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода» на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2009-08, СанПиН 4.1.3049-13

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее питание для обучающихся 1-11 классов с 02.09.2020 года.

2. Питание обучающихся производить в соответствии с графиком приема пищи в школьной столовой:

10⁰⁰-10⁵⁰ – завтрак (обучающиеся 1-4 классов);

10⁵⁰-11¹⁰ – завтрак (обучающиеся 5-11 классов);

11⁵⁰-12⁰⁰ – обед (обучающиеся с ОВЗ).

3. Классным руководителям 1-11 классов оформить информационные стенды о культуре питания и пользе здорового питания.

4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Михолап Т.Ю. за:

4.1. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов;

4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.4. контроль правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

4.6. приёмку продуктов питания согласно сопроводительных документов, контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4.11 обеспечение наличия необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Лагутову Л.В. за:

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

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

Директор



И.Б.Огурцов

С приказом ознакомлен (а):

« 14 » 08 2020 г.

Михолап Т.Ю.Михолап

« 12 » 08 2020 г.

Лагутова Л.В.Лагутова