

**муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
« Покровская основная общеобразовательная школа»
Мещовского района, Калужской области**

Приказ

От 27. 08.2021 г.

№ 61-од

О возложении обязанностей по организации горячего питания

В целях обеспечения полноценного питания детей и сотрудников, на основании требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1 .Организовать питание обучающихся в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного примерного 10- ти дневного меню.

2. Назначить ответственным за планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и примерным 10-тидневным меню, своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции, повара школы Грицан Н.М.

3.Возложить ответственность на повара Грицан Н.М. за:

-входной контроль поступающих продуктов (органолептическую оценку, контроль целостности упаковки),

-приемку продуктов питания в части соответствия поставленного товара с накладной, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

-хранение продуктов питания в соответствии с СП 2.4.3648-20 СанПиН2.3/2.4.3590-20,

-ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

-составление ежедневного меню требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;

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

4. Возложить на ответственного за организацию питания обучающихся Суслёнкову Т.Е. ответственность за:

- ежедневное вывешивание меню на стенде школы и размещение на сайте школы;

- ежедневное проведение С -витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- работу в системе «Меркурий». Своевременное гашение ветеринарных справок.
- ведение табеля посещения столовой;
- ведение ведомости контроля рационом питания.

5. Назначить директора школы, а в его отсутствие, ответственного за организацию питания, ответственным за осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра « Гигиеническом журнале».
6. Бракеражной комиссии вести :
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - контроль за организацией питьевого режима.
7. Возложить ответственность на поваров за:
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - хранение , маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления блюд;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - выдачу готовой продукции;
 - соблюдение питьевого режима;
 - предоставление контрольного блюда;
 - соблюдение личной гигиены;
 - соблюдение режима уборки на пищеблоке;
 - соблюдение инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря на пищеблоке.
8. Возложить ответственность классных руководителей за:
 - обеспечение приема пищи обучающимися в соответствии с графиком приема пищи;
 - соблюдение санитарно- гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - гигиеническое обучение и воспитание.
 - работу с родителями, обучающимися по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.М. Васюнина

С приказом ознакомлены:

