

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1

ПРИКАЗ

от 28 августа 2023 года

№ 45

Об организации питания

обучающихся в 2023-2024 учебном году

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении Сан Пин 2.4.5.2409-08» Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

ПРИКАЗЫВАЮ:

В МБОУ СОШ №1

1. Организовать бесплатное питание с 4 сентября 2023 года по 31 мая 2024 года
1.1 завтраки для учащихся 1-4 классов - стоимостью 80 руб.;

1.2 завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации - стоимостью 70.38 руб. (1 – 4 классы второй завтрак, 5 – 11 классы первый), для детей мобилизованных – 20 руб. (5 – 11 класс).

1.3 завтраки для детей ОВЗ (1-11 классы) – 20 руб.

2. Организовать горячее питание в ГПД в том числе за счет средств родителей – стоимостью - 60 руб.

Обеды ОВЗ – 50 руб., обеды 1 – 11 класс – 50 руб.

2.1 завтраки за счет родительской платы - 30 руб.

2.2 обеды для 5-11 классов, в том числе за счет родительской платы – 50 руб.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

медицинский работник школы, Стич Н.В., ответственный за организацию питания, председатель комиссии, Лясникова Е.А., кухонный работник

4. Бракеражной комиссии:

4.1 вести бракеражный журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;

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

4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5. Медицинской сестре:

5.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

5.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования , инвентаря. посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

6. Возложить ответственность на зам.директора по АХЧ Конашенкова В.М.

6.1. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. вести журнал температурного режима в холодильниках;

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

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

6.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПин;

6.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6.7. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

6.8. вести работу с поставщиками продуктов;

6.9. соблюдение питьевого режима.

7. Организовать работу сотрудников, участвующих в раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. при этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению. Контроль за наличием расходных материалов возложить на зам.директора АХЧ Конашенкова В.М.

8. Мытье посуды в школе производить в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом, производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

9. Утвердить Примерное десятидневное меню питания в МБОУ СОШ №1 и Уницком филиале.

В Уницком филиале МБОУ СОШ №1

1. Организовать бесплатное питание с 4 сентября 2023 года по 31 мая 2024 года
1.1. завтраки для учащихся 1-4 классов - стоимостью 80 руб.;

1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации - стоимостью 70.38 руб.

1.3 завтраки для детей ОВЗ (1-9 классы) – 20 руб.

1.4. питание для воспитанников дошкольной группы общей стоимостью детодня-103.95 руб. (из них 83.95 руб. за счет средств родителей)

2. Ответственность на калькуляцию возложить на завхоза Чайковскую Л.А.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Чайковская Л.А., Лохова Т.Н., Воробьева И.В. - члены комиссии

Ершова М.И., зав. филиалом, председатель комиссии.

4. Бракеражной комиссии:

4.1 вести журналы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства по организации питания в образовательных учреждениях;

4.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале « Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.4. разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

5. Ершовой М.И.:

5.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

5.2. соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

5.3. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранение и сроками реализации;

5.4. предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;

5.5. контролировать правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;

5.6. составлять ежедневную калькуляцию в меню;

5.7. ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию.

6. Возложить ответственность на зав. филиалом Ершову М.И., за:

6.1. ведения контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

6.2. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. вести журнал температурного режима в холодильниках;

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

6.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6.7. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

6.8. вести работу с поставщиками продуктов;

6.9. соблюдение питьевого режима;

6.10. организовать работу сотрудников, участвующих в раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. при этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

7. Возложить ответственность на повара Воробьеву И.В.

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

7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПин;

8. Возложить ответственность на повара Воробьеву И.В., младшего воспитателя дошкольной группы Рашкину Е.Б.

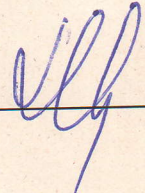
8.1. за мытье посуды осуществляемое ручным способом;

8.2. за обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

8.3. осуществлять раздачу готовых блюд в соответствии с нормами термометрии готовой продукции.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор:  /И.А.Мурашова/