

ПРИКАЗ**29.08.2023****№ 79-ОД****«Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году»**

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 30 июня 2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:**I. В МБОУ СОШ №3:**

1. Организовать бесплатное питание с 04 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года
 - 1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб.
 - 1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации – стоимость 70,38 руб.
 - 1.3. завтраки и обеды для детей с ОВЗ и детей-инвалидов: обед - 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы), завтрак для обучающихся 5-11 классов с ОВЗ – 20 руб.
 - 1.4. обеды для детей 1-4 классов из многодетных семей, посещающих ГПД – 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы)
 - 1.5. обеды для детей мобилизованных – 50 руб.
2. Организовать:
 - 2.1. горячее питание в ГПД за счет средств родителей – стоимость – 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы)
 - 2.2. завтраки для обучающихся 5-11 классов за счет родительской платы – 30 руб.
3. Ответственность за калькуляцию возложить на калькулятора
4. Бракеражной комиссии:
 - 4.1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом 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 выдаче;
 - 4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5. Медсестре Костровой Е.С.

- 5.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Гигиеническом журнале (сотрудники)»;
 - 5.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 5.3. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. Вести журнал температурного режима в холодильниках;
 - 5.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.5. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.6. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 5.9. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации
 - 5.10. вести работу с поставщиками продуктов
 - 5.11. соблюдение питьевого режима.
 - 5.12. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания
 - 5.13. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
 - 5.14. составлять ежедневную калькуляцию меню;
 - 5.15. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
6. организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и 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. мытье посуды и столовых приборов 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 инструкциями по их применению.

II. В Уницком филиале МБОУ СОШ №1:

1. Организовать питание с 04 сентября 2023 года по 25 августа 2024 года:
 - 1.1. бесплатные завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб, питание для воспитанников дошкольной группы общей стоимостью детодня 103,95 руб.

- 1.2. обеды для детей мобилизованных – 50 руб.
- 1.3. вести журналы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства по организации питания в образовательных учреждениях;
- 1.4. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 1.5. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 1.6. разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 1.7. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;
- 1.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- 1.9. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- 1.10. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
- 1.11. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
- 1.12. составлять ежедневную калькуляцию меню;
- 1.13. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
2. Возложить ответственность на зав.филиалом :
 - 2.1. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой;
 - 2.2. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 2.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 2.4. вести работу с поставщиками продуктов;
 - 2.5. соблюдение питьевого режима;
 - 2.6. обеспечить контроль за организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении и 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.
 - 2.7. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.8. правильное выполнение технологии приготовления 1-х 2-х, 3-х блюд, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;

- 2.9. за мытье посуды, осуществляемое ручным способом в трёхсекционных ваннах.
- 7.2. Производить обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 7.3. осуществлять раздачу готовых блюд в соответствии с нормами термометрии готовой продукции.

III. В Уницком филиале МБОУ СОШ №1:

1. Организовать бесплатное питание с 04 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года
- 1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб.
- 1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации – стоимость 70,38 руб.
2. Организовать:
- 2.1. горячие завтраки за счет средств родителей – стоимость – 70,38 руб.
- 2.1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
- 2.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 2.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
3. Зав. филиала:
- 3.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;
- 3.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.3. контролировать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.4. ведение журнала температурного режима в холодильниках;
- 3.5. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 3.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.7. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.8. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 3.9. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- б.1 вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации

- 6.2. вести работу с поставщиками продуктов
 - 6.3. соблюдение питьевого режима.
 - 6.4. вести контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
 - 6.5. составлять ежедневную калькуляцию меню;
 - 6.6. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
4. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и 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.
5. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

IV.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



(Мурашова И.А.)