

ПРИКАЗ

От 30.08.2022 г

№ _43/8-од

О регламенте организации и стоимости питания

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, Постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении новых санитарных правил; Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное питание с 02 сентября 2022 года по 31 мая 2023 года
 - 1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 67,41 руб.
 - 1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (109 чел.) – стоимость 67, 41 руб.
 - 1.3. завтраки для детей с ОВЗ – 20 рублей
 - 1.4. обеды для детей с ОВЗ – 50 рублей
2. Организовать:
 - 2.1. горячее питание в ГПД за счет средств родителей – стоимость – 50 руб.
 - 2.2. завтраки за счет родительской платы – 30 руб.
3. Ответственность за калькуляцию возложить на калькулятора Виноградову Г.А.
4. Медсестре Третьяковой Л.М.:
 - 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 выдачи;
 - 4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.4. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

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

5. Возложить ответственность на повара Иванову Т.А. , заведующего филиалом Карауш Н.М. за:

5.1. 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;

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

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

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

5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.7. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации

5.8. вести работу с поставщиками продуктов

5.9. соблюдение питьевого режима.

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. Контроль за наличием расходных материалов возложить на Кудрявцеву Е.В.

8. Мытье посуды и столовых приборов производить ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

9. Создать бракеражную комиссию и мобильную группу общественности за контролем организации питания.

10. Обеспечить помещение столовой рециркуляторными приборами для обеззараживания воздуха.

Директор МБОУ СОШ № 5: Ж.В. Суходильская

