

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЯСНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 7»

ПРИКАЗ

от 30 августа 2024 г. № 91

п. Ясный

Об организации питания

В целях организации питания обучающихся, выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций"

приказываю:

1. Организовать питание обучающихся:
 - 1.1. Ясененская школа
завтрак 1-4 классы - 10.30 – 10.55
обед 5- 8 классы – 11.20 – 11.40
обед 9 – 11 классы – 12.20 – 12.40
обед группы продленного дня – 13.25 – 13.45
полдник группы продленного дня – 15.45
 - 1.2. СП «Детский сад» пос. Ясный
4-разовое питание обучающихся (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) – по режиму учреждения.
2. Для обучающихся 1 – 4 классов организовать бесплатное питание (завтрак) в соответствии со ст.37 Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об Образовании в Российской Федерации».
3. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, организовать обед и полдник, за счет средств родителей.
4. Обеспечить горячим питанием обучающихся 5- 11 классов из малообеспеченных семей, подтвердивших статус справкой администрации МО «Пинежский район» за счет средств районного бюджета (Приложение 1)
5. Обеспечить 2-разовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих заключение центральной психолого-медико-педагогической комиссии Архангельской области за счет средств районного бюджета (Приложение 2).
6. Для контроля за качеством приготовления блюд создать бракеражную комиссию. Члены комиссии ежедневно заполняют журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок должны соответствовать гигиеническим требованиям и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Ответственность за качество поступающих продуктов и наличие документов несут Ушакова Т.В., кладовщик, Мусиук Е.Н., завскладом.
8. Для контроля за качеством поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения продуктов иметь следующие документы:
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования.Ответственность за ведение журналов возлагается на Осюкову Е.Н., повара, Автамонову Л.Н., медицинскую сестру, Мусиук Е.Н., заведующую складом.
8. Примерное 10-дневное меню должно быть утверждено директором образовательного учреждения.
9. При приготовлении блюд использовать технологические карты, утвержденные главным бухгалтером и директором школы.
10. Поварам производить ежедневно отбор суточной пробы.
11. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на руководителей структурных подразделений.
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор общеобразовательного учреждения



В.Г.Ранцева В.Г.Ранцева

С приказом ознакомлены.