

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Никольская начальная общеобразовательная школа»**

Приказ

30.08.2024

№ 124/од

с. Никольское

Об организации питания

На основании учебного плана и бюджета района области

Приказываю:

1. С 02.09.2024 года осуществлять бесплатное питание учащихся 1-4 классов.
2. Возложить обязанности за качественное приготовление пищи и ведение документации пищеблока на повара Подопригору Валерию Валерьевну.
3. Повару Подопригора В.В.:
 - 3.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утвержденное меню на 10 дней, предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - 3.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Заведующему хозяйством Бахваловой Ирине Анатольевне следить за санитарным состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, ведением документации и медосмотров.
5. Возложить ответственность на повара школьной столовой за:
 - 5.1. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
 - 5.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.6. контроль правильности хранения и соблюдения реализации продуктов;
 - 5.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.8. ежедневный забор суточной пробы продукции и правильное ее хранение;
 - 5.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 5.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.;
 - 5.11. ежемесячно сдавать отчеты;

- 5.12. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.13. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
6. Возложить ответственность на кухонного рабочего школьной столовой за:
 - 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 6.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. Организацию питьевого режима в группах и классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Утвердить меню на 10 дней.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Н.Г. Тихомирова