

**муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
« Покровская основная общеобразовательная школа»  
Мещовского района, Калужской области**

## **Приказ**

**От 28. 08.2023 г.**

**№ 76-од**

### **О возложении обязанностей по организации горячего питания**

В целях обеспечения полноценного питания детей и сотрудников, на основании требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного примерного 10-ти дневного меню.
2. Назначить ответственным за планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и примерным 10-тидневным меню, своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции, повара школы.
3. Возложить ответственность на повара за:
  - входной контроль поступающих продуктов (органолептическую оценку, контроль целостности упаковки),
  - приемку продуктов питания в части соответствия поставленного товара с накладной, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - хранение продуктов питания в соответствии с СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
  - ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
  - составление ежедневного меню требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
4. **Возложить на ответственного за организацию питания обучающихся Суслёнкову Т.Е.** ответственность за:
  - ежедневное вывешивание меню на стенде школы и размещение на сайте школы;

- ежедневное проведение С -витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- работу в системе «Меркурий». Своевременное гашение ветеринарных справок.
- ведение табеля посещения столовой;
- ведение ведомости контроля рационом питания.

5. Назначить директора школы, а в его отсутствие, ответственного за организацию питания, ответственным за осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра « Гигиеническом журнале».
6. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции вести :
  - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - контроль за организацией питьевого режима.
7. Возложить ответственность на повара за:
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - хранение , маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления блюд;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите ( не более 2-х часов);
  - выдачу готовой продукции;
  - соблюдение питьевого режима;
  - предоставление контрольного блюда;
  - соблюдение личной гигиены;
  - соблюдение режима уборки на пищеблоке;
  - соблюдение инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря на пищеблоке.
8. Возложить ответственность классных руководителей за:
  - обеспечение приема пищи обучающимися в соответствии с графиком приема пищи;
  - соблюдение санитарно- гигиенических условий приема пищи;
  - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
  - гигиеническое обучение и воспитание.
  - работу с родителями, обучающимися по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Г.М. Васюнина

С приказом ознакомлены:

