Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Большой Рой Уржумского района Кировской области

ПРИКАЗ
от 31 августа 2020 г. № 50-ОД

Об организации питания обучающихся, воспитанников в 2020-2021 учебном году

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся охраны и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Иванову И.В., педагога-организатора, ответственной по питанию обучающихся в школе. Делегировать Ивановой И.В. полномочия за полноту охвата и обеспечение бесплатным питанием учащихся начальных классов.

2. Классным руководителям начальных классов:

- Организовывать и проводить систематическую работу по охвату бесплатным горячим питанием всех учащихся начальных классов.

- Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

- Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством бесплатного питания в начальных классах. Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3. Повару Баранковой В.А.:

- Организовать бесплатное горячее питание в виде второго завтрака в начальных классах в соответствии с меню, утвержденным начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Уржумском районе Липатниковым А.В.

- Составлять ежедневное меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для детей в возрасте 7-11 лет; организовать замену продуктов на равноценные по составу

в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

- Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;

- Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- Ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию школы.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Баранковой В.А. за:

- Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);

5. Возложить ответственность на завхоза Ошергину Р.В. за:

- Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- Работу с поставщиками продуктов;

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- Обеспечение приема пищи детьми;

- Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: _____ /Семёнова О.Ю./