

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Северная основная общеобразовательная школа

Приказ

18.09.2020 г.

№ 112

Об организации горячего питания в школе

В целях организации питания в школе на должном уровне в 2020-2021 учебном году, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения здоровья учащихся, в соответствии с решением родительского собрания №1 от 18 сентября 2020 г.

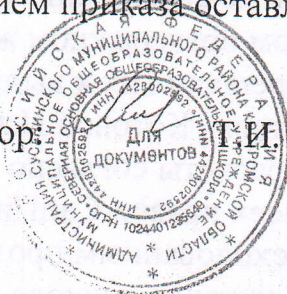
приказываю:

1. Организовать двухразовое питание учащихся 2-9 классов в 2020-2021 учебном году.
2. Установить время завтрака в школе 9.40 – 10.00, время обеда – 12.20 – 12.40.
3. Определить стоимость питания в день:  
1-4 классы: завтрак – 22 руб. (родительская плата)  
Обед – 59,29 руб. (бесплатное питание)  
5-9 классы: завтрак – 28 руб.  
Обед – 42 руб.
4. Членам бракеражной комиссии снимать пробу готовых блюд и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценке готовых блюд и разрешения их к выдаче.
5. Заведующей хозяйством, Котовой Н.А.:
  - 5.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнение всех правил СанПин, предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
  - 5.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
6. Возложить ответственность на завхоза Котову Н.А.:
  - 6.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и учащихся меню;
  - 6.2. составление ежедневного меню-требование установленного образца с указанием выхода блюда для различного возраста;
  - 6.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- 6.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи;
- 6.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей под контролем фельдшера Северного ФАП Смирновой Л.Б.;
- 6.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 6.7. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.
7. Возложить ответственность на повара Гусеву Веру Витальевну за:
  - 7.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
  - 7.2. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка;
  - 7.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-3 блюд, салатов;
  - 7.4. выдачу готовой продукции только после снятия пробы;
  - 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Возложить ответственность на классных руководителей за:
  - 8.1. обеспечение приема пищи всеми учащимися;
  - 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - 8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.И. Архипова



С приказом ознакомлены:

Котова Н.А. Котова

Гусева В.В. Гусева

Неганова Е.К. Неганова

Лебедева Т.А. Лебедева

Аккуратова С.Ю. Аккуратова

Цветкова Т.В. Цветкова