

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 г.

№ 21

**Об организации  
горячего питания  
учащихся МОУ  
Будинской ООШ  
в 2024-2025 учебном  
году.**

В соответствии с приказом Отдела образования Администрации Бельского муниципального округа Тверской области №-134 от 02.09.2024года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Бельского муниципального округа в 2024-2025 учебном году» и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

1. Директору школы Бабаеву А.С.

1.1. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 02 сентября 2024года.

1.2. установить время приёма пищи:

	Завтрак	
09.45 – 10.05		1-9 классы
	Обед	
12.40 – 13.00		1-9 классы

1.3. Организовать питание обучающихся начальных классов из расчёта 71,82 руб. в день на одного обучающегося за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

1.4. Организовать питание обучающихся 5-9-х классов льготной категории (дети из малоимущих семей) из расчёта 71,82 руб. в день на одного обучающегося (за счёт средств бюджета Тверской области).

1.5. Организовать питание обучающихся 5-9-х классов из расчёта 71,82 руб. в день на одного обучающегося (за счёт родительских средств).

2. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

3. Повару Богровой Н.А.:

3.1. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САН/ПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт 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. Возложить ответственность на повара школьной столовой Богрову Н.А. за:

- 4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспотребнадзором;
- 4.2. ежедневное вывешивание меню;
- 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 4.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 4.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 4.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 4.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- директора школы Бабаева А.С.;
- учителя начальных классов Журавлёвой Е.А.;
- учителя начальных классов Сафроновой В.В.;
- председателя профсоюзного комитета Антоненковой А.В.

5.1 Привлечь к работе в бракеражной комиссии члена Совета школы из числа родителей Алексеенкову Т.Н.

5.2. Членам бракеражной комиссии с целью контроля за соблюдением технологического процесса

- ежедневно осуществлять отбор суточных проб.
- ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5.3 Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.

Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МОУ Будинской ООШ.

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Богрову Н.А.

за:

- 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 6.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 6.3. работу с поставщиками продуктов.
  - 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 6.6. составление разнообразного меню;
  - 6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
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, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ Будинской ООШ



А.С.Бабаев

