|  |  |
| --- | --- |
| **Муниципальное бюджетное****общеобразовательное учреждение** **Ташлинская средняя** **общеобразовательная школа** Довженко ул., 47, с. Ташла, 461170телефон: (35347) 2-15-35e-mail:sh\_school2@mail.ruОКПО 36380938 ОГРН 1025603183440ИНН/КПП 5648006354/56480100109.01.2024 №1 |  |

ПРИКАЗ

Об организации горячего питания

 обучающихся во II полугодии

2023-2024 учебного года

В целях организации качественного питания обучающихся 1-11 классов МБОУ Ташлинская СОШ во II полугодии 2023-2024 учебного года, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся 1-11 классов во 2 полугодии 2023-2024 учебного года в соответствии с нормативными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 09.01.2024 года.
2. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму 64,63 рубля в день в 1, 4 классах (завтрак), 78,3 рублей в день во 2,3 классах (обед) и на сумму 16 рублей для учащихся 5-11 классов.
3. Утвердить 10-ти дневное цикличное меню рационов горячего питания учащихся 7-11 лет (Приложение 1.1. (завтрак) и 1.2. (обед)).
4. Утвердить 10-ти дневное цикличное меню рационов горячего питания учащихся детей с 11 лет и старше (Приложение 2).
5. Утвердить 10-ти дневное цикличное меню рационов горячего питания, для обучающихся 5-11 классов, за счет дотации из муниципального и регионального бюджетов на сумму 16 рублей (Приложение 3).
6. Утвердить график посещения столовой (приложение №4).
7. Утвердить технологические карты приготовления блюд (Приложение 5).
8. Назначить ответственным за организацию питания зам. директора Шевченко Л.В.
9. Возложить на поваров Яковлеву О.А., Астанкову С.А. ответственность:
	1. за неукоснительное выполнение норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
	2. за неукоснительное выполнение санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 и Рекомендаций по организации работы ОО в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.4.0178/1-20), утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 08.05.2020;
	3. за производство блюд в соответствии с утвержденном ежедневным меню по утвержденным технологическим картам;
	4. за ежедневное своевременное заполнение бракеражных журналов, в соответствии с рекомендуемыми формами;
	5. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре не выше +2…+6 С.»
10. Создать бракеражную комиссию по контролю за деятельностью столовой в составе:
	1. председатель комиссии – Шевченко Л.В., зам. директора;
	2. члены комиссии: Яковлева О.А. повар, Шевченко Л.В. зам. директора, Кирилина А.С. воспитатель, и представители родительской общественности Жукова Н.Ю., председатель родительского комитета, Дащенко О.В родитель 7а класса.
11. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневный контроль за организацией питания:

 14.1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья:

* условий транспортировки продуктов;
* сопроводительной документации на продукты;
* качества поступающей продукции

 14.2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья:

* исправности холодильного оборудования;
* соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
* температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
* правил товарного соседства;
* отсутствия видимых признаков порчи продукции.

 14.3. Контроль на этапе технологического процесса:

* соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
* температурно-временных параметров производства и хранения;
* отсутствия встречных, пересекающихся потоков сырья и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
* наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
* ассортимента и объема производимой продукции.

 14.4. Контроль готовой продукции:

* органолептических показателей, условий реализации готовых блюд
* маркировки инвентаря и разделочных досок;
* сроков приготовления и реализации готовых блюд;
* массы нетто одной порции;
* полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

 14.5. Контроль уборки помещений пищеблока:

* мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования, обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.
1. Классным руководителям 1-11 классов:
* провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой организации питания во втором полугодии и рациональному питанию;
* продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

