

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Ташлинская средняя
общеобразовательная школа**
Довженко ул., 47, с. Ташла, 461170
телефон: (35347) 2-15-35
e-mail:sh_school2@mail.ru
ОКПО 36380938 ОГРН 1025603183440
ИНН/КПП 5648006354/564801001
26.08.2024 №267

ПРИКАЗ

Об организации горячего питания
обучающихся в 2024-2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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"»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2024 года питание школьников 1-11 классов в соответствии с нормативными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню на общую сумму 64,63 рубля в день в 1, 4 классах (завтрак), 94,4 рублей в день во 2,3 классах (обед) и на сумму 16 рублей для учащихся 5-11 классов.
3. Утвердить 10-ти дневное циклическое меню рационов горячего питания учащихся 7-11 лет (Приложение 1.1. (завтрак) и 1.2. (обед)).
4. Утвердить 10-ти дневное циклическое меню рационов горячего питания учащихся детей с 11 лет и старше (Приложение 2).
5. Утвердить 10-ти дневное циклическое 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:
 - 9.1. за неукоснительное выполнение норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - 9.2. 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;
 - 9.3. за производство блюд в соответствии с утвержденным ежедневным меню по утвержденным технологическим картам;

9.4. за ежедневное своевременное заполнение бракеражных журналов, в соответствии с рекомендуемыми формами;

9.5. 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:

10.1. председатель комиссии – Шевченко Л.В., зам. директора;

10.2. члены комиссии: Яковлева О.А. повар, Кирилина А.С. воспитатель, и представители родительской общественности Жукова Н.Ю., председатель родительского комитета, Дашенко О.В. родитель 8а 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.

12. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой организации питания в новом учебном году и рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании»
- организовать 100% охват горячим питанием обучающимися класса;
- включить в план воспитательной работы мероприятия по обучению принципам здорового питания;

