

ПРИКАЗ № 100

от 29.08.2024

Об организации питания

обучающихся в 2024-2025 учебном году

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное питание с 02 сентября 2024 года по 26 мая 2025 года
 - завтраки для учащихся 1–4 классов - стоимость 87,40 руб., завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (19 чел.) – стоимость 71,82 руб.
2. Организовать:
 - горячее питание в ГПД за счет средств родителей – стоимость – 50 руб.
 - завтраки за счет родительской платы – 71,82 руб.
3. Ответственность за калькуляцию возложить на шеф-повара Трофимову С. И.
4. Трофимовой С. И.:
 - вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - составлять ежедневную калькуляцию меню;
 - ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию
5. Соколовой Е. А., ответственному за питание:
 - вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

6. Возложить ответственность на завхоза Хандрилову О. В. за:

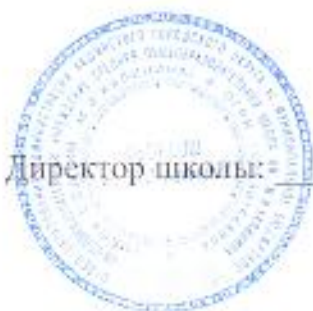
- a. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах.
- b. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации
- c. вести работу с поставщиками продуктов
- d. соблюдение питьевого режима.

7. Повару, Травиной Н. А. отвечать за:

- a. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- b. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- c. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
- d. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- e. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

8. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом производить-е обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор школы: _____

И. В. Кузнецова

И. В. Кузнецова