

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПРИГОРОДНОГО РАЙОНА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ДАРГАВС» -
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРИГОРОДНЫЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ

363128, РСО-Алания, Пригородный район, с. Даргавс, ул. Центральная, 8

ПРИКАЗ

от «03» сентября 2020 г.

№ 53

***«Об организации горячего питания в школе
для 1 -4 классов»***

Во исполнение Постановления Правительства РСО-Алания №285 от 28 августа 2020г. «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в РСО-Алания» и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020 - 2021 учебном году, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения и укрепления здоровья детей, приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся директора Баеву Светлану Афанасьевну.
2. Строго придерживаться утвержденного единого меню для обучающихся 1-4 классов.
3. Утвердить график приема пищи (приложение 1).
4. Кух.работнику Дзедоевой А.Э.
 - провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 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.
5. Возложить ответственность на Баеву С.А.(ответственная за питание), повара Бадтиева З.Б.:
 - ежедневное вывешивание в уголке меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
 - контролем правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

контролем правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- ежемесячную сдачу отчетов;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации; - работу с поставщиками продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

директора школы Баевой С.А.

председатель профсоюзного комитета Бадтиева З.Б.

представитель родительской общественности Колиевой Л.М.

- возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
- членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- ежедневный учет питающихся детей.

8. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой

Директор школы

Баева С. А.

С приказом ознакомлены:



Дзедзева А.Э.

Бадтиева З. Б.

Колиева Л.М.