

П Р И К А З

№150 – ОД

от 25 августа 2021 года

Об организации питания обучающихся ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай в 2021-2022 учебном году.

В соответствии с Гражданско-правовым договором между ГБОУ СОШ с. Новый Сарбай и ООО «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ЗДОРОВ И СЫТ» №76 от 31.08.2021 г. на оказание услуг по организации питания; СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню», согласованным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области.

2. Назначить ответственным за организацию питания завхоза Панькову Ольгу Анатольевну.

3. Утвердить график приема пищи:

1 класс – 8.35 (завтрак)

2 класс – 9.30 (завтрак)

3 класс- 9.35 (завтрак)

4 класс – 9.40 (завтрак)

5 класс – 11.45 (обед)

6 класс- 12.10 (обед)

7 класс – 12.10 (обед)

8 класс – 12.10 (обед)

9 класс – 11.15 (обед)

10 класс – 11.15 (обед)

4. Ответственной за организацию питания Паньковой О.А. предоставлять меню для согласования директору накануне дня, указанного в меню.

5. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару Армяниновой Т.Ю., соблюдать следующие требования:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

- Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом.

- Получение продуктов на склад производит Армянинова Т.Ю., повар- бригадир

6. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических норм при приготовлении и раздаче пищи в школе создать постоянно действующую бракеражную комиссию в составе:

- Панькова Ольга Анатольевна ;

- член ПК Гришина Светлана Александровна;

- повар-бригадир Армянинова Татьяна Юрьевна

7. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по закладке основных продуктов питания в котлы:

- понедельник –Панькова О.А. ;
- вторник – Гришина С.А.;
- среда –Панькова О.А.
- четверг – Гришина С.А.
- пятница – Панькова О.А.

8. Повару Армяниновой Т.Ю. :

- строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график приема пищи;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточные пробы за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Классным руководителям:

- организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи;
- вести табель учета посещаемости детей и предоставлять табель в последний день месяца ответственному за питание;
- предоставлять данные о количестве питающихся на следующий день не позднее 12.00 текущего дня.

12. С приказом ознакомить всех сотрудников учреждения; копию вывесить в пищеблоке.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой

Директор школы :

И.Н. Лукьянова

Ознакомлены: _____ О.А.Панькова _____ И.Г.Каштанова

С.А.Гришина

С.А.Важова

Т.В.Якимова

М.Г.Панькова

Н.В.Лябина

Т.Ю.Армянинова

Т.Н.Сибилева

Е.Н.Сардина

С.М.Важова

Л.В.Золотухина