

ПРИКАЗ № 180

01.09.2022 г.

**Об организации питания обучающихся и воспитанников
в 2022-2023 учебном году и назначении ответственных лиц**

В целях обеспечения социальных гарантий, охраны и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Соломатникову С.В., методиста по УВР, ответственной по питанию обучающихся в школе, в связи с чем поручить ей :

1.1. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.2. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы, ежедневно осуществляя контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

1.3. Осуществлять постоянный контроль за обеспечением бесплатным питанием учащихся 1-4 классов, 5-11 классов (на основании поданных документов) и обучающихся с ОВЗ.

1.4. Готовить информацию по организации питания в школе, а также информацию о списочном составе льготников до 15 числа ежемесячно;

1.5. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе.

Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

1.7. Вести консультативную и разъяснительную работу с родителями.

2. Назначить Бочкову О.М., воспитателя дошкольной группы, ответственной по питанию воспитанников. Делегировать Бочковой О.М. полномочия по обеспечению воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, по качественному и безопасному питанию, по предупреждению (профилактике) среди

воспитанников заболеваний, связанных с питанием, по пропаганде принципов здорового питания, по подготовке ежемесячной отчетности по питанию дошкольников.

3. Повару Федоровой Е.В.:

3.1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3.2. Иметь утвержденное Роспотребнадзором перспективное меню на 10 дней, ежедневно вывешивать в уголке утвержденное меню на текущий день;

3.3. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

3.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

3.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;

3.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, а также их обработки;

3.8. Ежемесячно готовить отчеты по питанию в бухгалтерию ОООиП.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Федорову Е.В. за:

4.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. Работу с поставщиками продуктов;

4.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1. Обеспечение приема пищи детьми строго по утвержденному графику;

5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

Директор школы



Г.А.Белоусова