

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Пестриковская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

«30» августа 2023года

№ 63 о/д

Об организации горячего питания в 2023-2024 учебном году

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 30 июня 2020 г. и с целью упорядочения работы по организации питания школьников, увеличения показателя охвата горячим питанием, контроля качества питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать бесплатное питание с 04 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года
  - 1.1 бесплатными горячими завтраками всех учащихся 1-4 классов за счет бюджетных средств из расчета 70,38 рублей на человека. Количество обучающихся, получающих горячие завтраки ( 36 человек.)
  - 1.2 бесплатными горячими завтраками обучающихся 1-9 классов из малообеспеченных семей согласно списку за счет средств «КЦСОН» из расчета 70,38 рублей на человека. ( 23 человека)
  - 1.3 Организовать бесплатные горячие обеды для учащихся ГПД из многодетных семей за счет бюджетных средств из расчета 50 рублей на человека
  - 1.4 Организовать бесплатные горячие обеды для обучающихся из семей мобилизованных за счет бюджетных средств из расчета 50 рублей на человека
  - 1.5 Обеспечить горячими обедами всех желающих учащихся 5-9 классов за счет родительской платы из расчета 50 рублей на человека.
  - 1.6 На основании Постановления Администрации Кашинского городского округа №732 от 29.10.2021 г. «Об утверждении стоимости питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Кашинского городского округа» Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся с ОВЗ за счет средств местного бюджета: завтраками из расчета 20 рублей на человека, обедами из расчета 50 рублей на человека. Количество обучающихся, получающих завтраки и обеды -5 человек.
2. Ответственным за организацию питания в школе и калькуляцию возложить на назначить завхоза и калькулятора Морозову Л.Н.
3. Ответственным за ведение раздела питание на сайте школы и за размещение информации о ежедневном меню на сайт «Мониторинг питания РФ» назначить назначить зам.директора по ВР Зернову И.Ю.

Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии: Морозова Любовь Николаевна - завхоз, ответственный за питание

Члены комиссии:

1. Зайцева Лариса Николаевна – повар.
2. Зернова Ирина Юрьевна – заместитель директора по ВР
3. Медицинский работник ФАП (по согласованию)

4 Бракеражной комиссии:

- 4.1 вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
- 4.2 снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 4.3 осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5 завхозу Морозовой Л.Н.:

- 5.1 вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Гигиеническом журнале (сотрудники)»;
- 5.2 вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 5.3 вести контроль за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. Вести журнал температурного режима в холодильниках;
- 5.4 хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.5 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 5.6 правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.7 выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.8 соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.9 вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации
- 5.10 вести работу с поставщиками продуктов
- 5.11 соблюдение питьевого режима.
- 5.12 представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания
- 5.13 контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
- 5.14 составлять ежедневную калькуляцию меню;
- 5.15 ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;

6 организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом

смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению. Контроль за наличием расходных материалов возложить на Морозову Л.Н.

- 7 мытье посуды и столовых приборов производить в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 8 Ответственным за качественное приготовление блюд назначить повара Зайцеву Л.Н.
- 9 Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А. Смирнова