Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Пестриковская средняя общеобразовательная школа

 ПРИКАЗ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «02» сентября 2024года |  | № 77 а о/д |

Об организации горячего питания в 2024-2025 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 "Санитарно­эпидемиологические 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 03 сентября 2024 года по 23 мая 2024 года

* 1. бесплатными горячими завтраками всех учащихся 1-4 классов за счет бюджетных средств из расчета 87,4 рублей на человека. Количество обучающихся, получающих горячие завтраки ( 40 человек.)
	2. бесплатными горячими завтраками обучающихся 1-9 классов из малообеспеченных семей согласно списку за счет средств «КЦСОН» из расчета 71,.82 рублей на человека. ( 31 человек)
	3. Организовать бесплатные горячие обеды для учащихся ГПД из многодетных семей за счет бюджетных средств из расчета 50 рублей на человека
	4. Организовать бесплатные горячие обеды для обучающихся из семей мобилизованных за счет бюджетных средств из расчета 50 рублей на человека
	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 3 человека и обеды -5 человек.

1. Ответственным за организацию питания в школе и калькуляцию возложить на назначить завхоза и калькулятора Морозову Л.Н.
2. Ответственным за ведение раздела питание на сайте школы и за размещение информации о ежедневном меню на сайт «Мониторинг питания РФ» 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)
 |

1. Бракеражной комиссии:
	1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
	2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
	3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
2. завхозу Морозовой Л.Н..:
	1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Гигиеническом журнале (сотрудники)»;
	2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
	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 хородильниках;
	4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
	5. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
	6. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
	7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
	8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
	9. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации
	10. вести работу с поставщиками продуктов
	11. соблюдение питьевого режима.
	12. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания
	13. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
	14. составлять ежедневную калькуляцию меню;
	15. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
3. 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.
4. 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.
5. Ответственным за качественное приготовление блюд назначить повара Зайцеву Л.Н.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

 Директор Т.А. Смирнова