

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Чернятинская средняя школа № 15»

301881 РФ, Тульская область, Ефремовский район, д. Чернятино, д. 112
ИНН 7113009840 КПП 711301001
тел. 8(48741) 9-21-33 e-mail: school15.efremov@tularegion.org

ПРИКАЗ

от 27.08.2020

№ 102

Об организации питания учащихся МКОУ «Чернятинская СШ № 15» в 2020-2021 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МКОУ «Чернятинская СШ № 15», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также осуществления контроля за питанием в 2020-2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов.
2. Возложить ответственность за организацию питания в МКОУ «Чернятинская СШ № 15» на директора Артамонову И.А.
3. Завхоза Богрянцеву И.И. назначить материально-ответственным лицом за закупку, приём, хранение продуктов питания, сырья животного и растительного происхождения.
4. Завхозу Богрянцевой И.И. составлять меню-заказ накануне предшествовавшего дня, указанного в меню для учащихся 1-4кл. и 5-11 кл. отдельно.
5. При составлении меню-требования, учитывать следующие правила:
 - определять нормы на каждого ребенка, указывая нормы выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи заведующего хозяйством, повара;
 - соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
6. Завхозу Богрянцевой И.И. предоставлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Завхозу Богрянцевой И.И. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
 - регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;
 - проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
 - оформление и ведение медицинской документации;
 - соблюдение сотрудниками личной гигиены;
 - своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;

- организовать полноценное по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питание, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом за 10 дней.
- не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни;
- при отсутствии каких-либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, обязательно ставя в известность директора о причинах, повлекших корректировку меню и принятых мерах;
- иметь картотеку утвержденных технологических карт;
- технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
- проведение С-витаминизации;
- поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
- правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции.

8. Завхоз Богрянцева И.И.

— Несет ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов. О сбоях в поставках продуктов немедленно информировать директора ОУ.

— Работает только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. Завхозу Богрянцевой И.И. строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в школу. Не допускать к приему пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

10. Завхозу Богрянцевой И.И.. контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

11. Повару Мурзевой Л.В. контролировать качество продукции, сохранять до окончания реализации продукции документацию, удостоверяющую качество и безопасность, маркировочные ярлыки (или их копии) и вести бракераж сырых продуктов и учетно-отчетную документацию.

12. Завхозу Борщевой Т.Н. контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, водоотведения.

13. Повару Мурзевой Л.В.:

— Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарного соседства в холодильном оборудовании.

— Соблюдать технологию приготовления пищи, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока.

— Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции.

— Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.

— Переодеваться и хранить личные вещи в отведенном месте.

— Не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами.

— Соблюдать требования к уборке помещений пищеблока.

— Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

— Иметь на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд и с соответствующей маркировкой.

14. Создать бракеражную комиссию по питанию в составе:

Председатель: завхоз Богрянцева И.И.

Члены комиссии: повар Мурзецова Л.В, рабочий по кухне Борщевцева Т.Н.

15. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Мурзцову Л.В.

16. Начать питание в МКОУ «Чернятинская СШ № 15» с **02.09.2020 г.**

17. Предоставить региональные льготы на сумму **62,11 руб.** (шестьдесят два рубля 11 коп.) при организации питания учащихся 1-4 классов, 29,05 (двадцать девять рублей 5 копеек) при организации питания учащихся 6 - 9 классов из многодетных семей с **02.09.2020 г.** и утвердить их списочный состав.

18. Предоставить муниципальные льготы на сумму 29,05 (двадцать девять рублей 5 копеек) при организации питания учащихся 6 - 11 классов из малообеспеченных семей с **02.09.2020** и утвердить их списочный состав.

19. Повару Мурзецовой Л.В. иметь утвержденные списки учащихся.

20. Повару Мурзецовой Л.В. организовать и обеспечить двухразовым горячим питанием вышеперечисленные категории учащихся.

21. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Чернятинская СШ № 15»



Артамонова И.А.