

АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОБАКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
Р.П. КРАСНЫЕ БАКИ»

ПРИКАЗ

28.08.2023г.

№ 178

**Об организации горячего питания
учащихся в 2023 – 2024 учебном году**

В целях исполнения пункта 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и на основании Постановления Администрации Краснобаковского района Нижегородской области «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях района» № 703 от 19.07.2023г. ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1 – 4 классов с 01.09.2023г.
2. Организовать двухразовое горячее бесплатное питание обучающихся с ОВЗ за счет средств бюджета муниципального района.
3. Организовать горячее питание обучающихся 5 – 11 классов (сбалансированные школьные завтраки) за счет родительской платы с 02.09.2023г. через систему «Школьная карта ПЦ Аксиома Нижегородская область».
4. Возложить ответственность за организацию питания обучающихся в школе на заместителя директора по ВР Кукову Л.Н.
5. Возложить ответственность за организацию питания обучающихся в классе на классных руководителей (соблюдение графика питания, ведение своевременной отчетности).
6. Возложить ответственность на кладовщика школьной столовой Вашову Т.П. за:
 - составление 10-дневного меню согласно нормативной документации и предоставление для утверждения директору школы;
 - контроль закладки продуктов на пищеблоке;
 - ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню;
 - подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

- соблюдение требований СанПин к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
- оценкой качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- оформление заказа продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- выполнение требований к ведению документации на складе.
- ежемесячное проведение сверки остатков продуктов питания с гл. бухгалтером.

Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями школы, поставщиком и отправляется на продуктовую базу.

7. Возложить ответственность на повара Горюнову О.В. за:

- закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
- соблюдение утвержденного меню;
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- соблюдение технологий приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, особенностей приготовления блюд детского питания;
- произведение оценки качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- соблюдение утвержденного графика выдачи питания классам.
- организация питьевого режима в столовой;
- соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов;
- проведение профилактики простудных заболеваний, профилактики гриппа и ОРВИ в зимний и в зимне-весенний период (витаминизация обучающихся).

8. Возложить ответственность на завхоза Киселеву Л.Н.:

- за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём;
- обеспечение правильности последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах;
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- оснащённость производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- организацию и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

9. Контроль организации приема пищи возложить на старшего воспитателя Кукову Л.Н. :

- составление и соблюдение графика питания;
- создание условий приема пищи, сервировки столов, культуры еды, культуры поведения за столом, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- контроль за организацией питания, питьевого режим;
- организация родительского контроля за питанием в школе.

10. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками столовой возложить на фельдшера Маселюк Н.В.:

- наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
- самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

11. Веселовой С.Г., главному бухгалтеру школы, осуществлять финансирование расходов на организацию завтраков и обедов с учетом фактической посещаемости обучающихся.

12. Возложить ответственность за регистрацию в системе «Меркурий» на документаведа Костылеву Н.В.

13. Возложить ответственность за работу в системе «Школьная карта ПЦ Аксиома Нижегородская область» на секретаря Круглову Н.В.

14. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Е.В.Сотникова