



ПРИКАЗ

г. Оса

№ 212

30.08.2022 г.

Об организации питания обучающихся

На основании Постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения своевременного и качественного питания обучающихся, рационального использования средств школы, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за работой пищеблока, качеством питания в следующем составе:
 - Польшгалова Ю.В., заместитель директора по АХЧ
 - Старший повар ООО «Меркурий»
 - Пескова О.Е., социальный педагог
 - Дежурный по режиму (по графику)
 - Воспитатель (по графику)
 - Родители: Рослякова Ю.В., Бутина О.Ю., Сидорова Е.В. (по согласованию)
2. Членам комиссии ежедневно производить оценку приготовленной пищи с занесением результатов в контрольный журнал
3. Назначить ответственным за своевременное представление заявки на питание – заместителя директора по АХЧ Польшгалову Ю.В., в случае ее отсутствия заместителя директора по УР Шилову М.А.
4. Польшгаловой Ю.В. своевременно представлять в столовую количественную заявку на питание детей с круглосуточным пребыванием и с дневным пребыванием.
5. Установить следующие меры контроля качества питания:
 - санитарное состояние пищеблока и обеденного зала
 - организацию выдачи приготовленных блюд
 - состояние столовой посуды и оборудования
 - рациональность расходования воды и работы технологического оборудования.
 - выполнение натуральных норм питания
 - соответствие меню утвержденному 10-дневному меню
 - наличие качественных удостоверений на продукты питания
 - соблюдение требований к условиям хранения продуктов питания (соблюдение температурного режима хранения, товарное соседство и др.)

- закладку продуктов питания при приготовлении пищи
- качество мытья столовой посуды и оборудования
- проверка качество приготовленной пищи с записью в бракеражном журнале
- учет, хранение и своевременность реализации скоропортящихся продуктов

6. Старшему повару ООО «Меркурий» с целью предупреждения возникновения вспышек острых кишечных инфекций в образовательной организации необходимо перед возобновлением образовательного процесса:

- провести генеральную уборку во всех помещениях пищеблока

Возложить ответственность классных руководителей об ответственности за:

- поведение обучающихся в столовой во время приема пищи.
- проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков правильного здорового питания.
- информирование родителей по вопросам организации и повышения качества питания в школе.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Н.Г. Саушкина

С приказом ознакомлены:

Ю.В. Польшгалова

О.Е. Пескова

Старший повар ООО «Меркурий»

Т.А. Туртыгина

Е.Н. Юкова

М.А. Шилова