

ПРИКАЗ

от 30.08.2024

№ 173-ОД

Об организации питания в МБОУ «Новониколаевская СОШ имени В.С. Иванченко»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБОУ «Новониколаевская СОШ имени В.С. Иванченко» в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 от «15» мая 2015 г., которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 7 до 18 лет утвержденного руководителем.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Исеркенову Арину Адильбековну.

3. В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 утвердить график приема пищи (приложение 1).

4. Ответственному за питание детей Исеркеновой Арине Адильбековне:

4.1. Составлять меню - требование накануне согласно численности детей и утвержденного меню-требования;

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций;
- подписывать меню-требование директором, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения руководителем накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

4.4. Корректировку меню-требования оформлять не позднее 09:00 часов;

4.5. Представлять меню-food для размещения на сайте ОО накануне предшествующего дня.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: завхозу, поварам:

5.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-

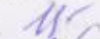
- требованию:
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов ответственность несет Исеркенова А.А.;
 - 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОО и поставщика;
 - 5.4. Получение продуктов в кладовую производит Исеркенова А.А. материально ответственное лицо;
 - 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья Исеркенова А.А. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракераж сырой продукции»;
 - 5.6. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).
6. Возложить ответственность на повара Подрядову Людмилу Николаевну за:
- 6.1. Снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 6.2. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 6.3. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 6.4. Ведение журнала С-витаминизации третьего блока.
7. Создать бракеражную комиссию:
- 7.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
8. Возложить ответственность на завхоза Исеркенову А.А. за:
- 8.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима холодильного оборудования;
 - 8.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 8.3. Проведение ежемесячной выверки остатков продуктов питания с бухгалтером, работу с поставщиками продуктов.
9. Возложить ответственность на повара Подрядову Людмилу Николаевну за:
- 9.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;


- 9.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 9.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 9.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 9.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.
11. Ответственному за ведение сайта Сорокиной Надежде Анатольевне размещать меню food на сайте ОО накануне предшествующего дня.
12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.




Е.В. Караконкай

С приказом ознакомлены:

Исеркепова А.А. 

Подрялова Л.Н. 

Ломакина Т.М. 

Сорокина Н.А. 