

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ТОКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ РАЙОН ОРЕНБУРГСКАЯ ОБАЛАСТЬ**

**П Р И К А З**

**30.08.2024г № 01-07/63**

**с. Токское**

Об организации горячего питания в МБОУ "Токская СОШ" в 2024-2025у.г.

В целях организации горячего питания в школе в 2024-2025 учебном году, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранения жизни и здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Назначить ответственным за питание учащихся заместителя директора по ВР – Ворожбитову А.Ю..

2.Установить время завтрака:

10.30 – 10.50 - 1-4 классы

11.30 – 11.50 - 5-7 классы

12.30 -- 12.50 - 8-11классы

3.Повару Татарчук Л.Н.:

3.1.проводить все расчеты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПина,

3.2. иметь утвержденное меню на 10 дней.

3.3.выполнять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.

3.4..организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10. Которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3.5.ежедневно вывешивать в уголке меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед обучающимся;

3.6..составлять ежедневное меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд.

3.7.организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

3.8.вести контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.9.ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

3.10.контролировать правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

34.11.ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

3.12.ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости.

3.13.ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка, правильного использования по назначению, их обработки.

3.14..правильное выполнение технологии приготовления 1-х , 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.

3.15.выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

3.16.ежемесячно сдавать отчет в ОО.

4.Бракеражной комиссии:

4.1.снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»,

5..Возложить ответственность на завхоза школы Каскинова Р.Н. за:

5.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

5.2. хранение и сроки реализации продуктов питания

5.3.работу с поставщиками продуктов.

5.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

6.Возложить ответственность на классных руководителей за:

6.1.своевременное обеспечение приема пищи детьми.

6.2.соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

6.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

7.Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: Н.П.Иванова

С приказом ознакомлены:

Ворожбитова А.Ю.

Татарчук Л.Н.

Каскинов Р.Н.

Солодилова Н.В.

Бахтиярова Г.Х

Крекер.А.А.

Дружинина Р.С.

Ильясова Л.Ф.

Бурангулова А.Г.

Каракулов Е.Б.

АндрееваИ.М.

Кернос И.С.