

**Филиал муниципального общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №2 пгт Спирово
Выдропужская общеобразовательная школа**

ПРИКАЗ

02.09.2024

№3

**Об организации питания в Филиале МОУ СОШ №2
пгт Спирово Выдропужская ОШ
и структурном подразделении детский сад**

В соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного врача от 27.10.2012 № 32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в Выдропужской ОШ в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для организации питания детей
 - в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-и часовым режимом функционирования;
 - в возрасте от 7-х до 11 лет, посещающих общеобразовательную школу;
 - в возрасте от 12-х до 16 лет, посещающих общеобразовательную школу.
2. Ответственным за организацию питания в Выдропужской ОШ назначить Ермишкину Анну Александровну, заведующего столовой.
3. Утвердить режим работы столовой (Приложение 1)
4. Заведующему столовой Ермишкиной А.А.:
 - организовать работу пищеблока в соответствии с рационом питания;
 - обеспечить питание в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
 - обеспечить составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - осуществлять контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - производить контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд»;
 - обеспечить своевременное внесение данных в программное обеспечение Федерального центра мониторинга питания обучающихся;
 - осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - вести контроль санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки с внесением соответствующих записей в журналы;

- организовать питьевой режим в детском саду и в школе, обеспечить безопасность качества питьевой воды;
5. Поварам Новиковой И.В. и Садиковой Л.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем меню.
6. Завхозу Буянову А.А.:
- обеспечить на должном уровне работу пищеблока
 - обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - организовать сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
7. Педагогу-организатору Изюмовой О.А.:
- проработать с классными руководителями и родителями вопросы по приему пищи детьми;
 - формировать навыки самообслуживания у детей и правил этикета в столовой;
 - организовать дежурство педагогов в столовой во время приема пищи учащимися;
8. Работу организовать в соответствии с «Положением об организации питания», утвержденном директором МОУ СОШ №2 пгт Спирово (Приложение 2)
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий филиалом

Леонтьева Н.И.

Ознакомлены

Ермишкина А.А.

Новикова И.В.

Буянов А.А.

Садикова Л.В.

Изюмова О.А.



2.09.24.

2.09.2024г.

2.09.24

2.09.2024г.

2.09.2024г.