

ПРИКАЗ**31.08.2020****№ 78-ОД****«Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году»**

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) от 30 июня 2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное питание с 02 сентября 2020 года по 31 мая 2020 года
 - 1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 56,50 руб.
 - 1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (94 чел.) – стоимость 40 руб.
2. Организовать:
 - 2.1. горячее питание в ГПД за счет средств родителей – стоимость – 50 руб.
 - 2.2. завтраки за счет родительской платы – 20 руб.
3. Ответственность за калькуляцию возложить на зав. производством Мореву З.И., калькулятора Виноградову Г.А.
4. Медсестре Бисеровой Н.П.:
 - 4.1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - 4.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 4.4. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;
 - 4.5. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

5. Возложить ответственность на зав.производством Мореву З.И. за:
- 5.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. Вести журнал температурного режима в холодильниках;
 - 5.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - 5.7. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации
 - 5.8. вести работу с поставщиками продуктов
 - 5.9. соблюдение питьевого режима.
6. Виноградовой Г.А., кладовщику-калькулятору:
- 6.1. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания
 - 6.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
 - 6.3. составлять ежедневную калькуляцию меню;
 - 6.4. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
7. организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению. Контроль за наличием расходных материалов возложить на Мореву З.И.
8. мытье посуды и столовых приборов производить в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
9. Создать бракеражную комиссию в составе:
Бисерова Н.П., медсестра школы, Морева З.И., зав.производством, Кабанова Н.Е., зам.директора по АХЧ, председатель комиссии;
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы _____



(Галкина С.В.)