

**ПРИКАЗ****29.08.2023****№ 79-ОД****«Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году»**

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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:****I. В МБОУ СОШ №3:**

1. Организовать бесплатное питание с 04 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года
  - 1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб.
  - 1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации – стоимость 70,38 руб.
  - 1.3. завтраки и обеды для детей с ОВЗ и детей-инвалидов: обед - 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы), завтрак для обучающихся 5-11 классов с ОВЗ – 20 руб.
  - 1.4. обеды для детей 1-4 классов из многодетных семей, посещающих ГПД – 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы)
  - 1.5. обеды для детей мобилизованных – 50 руб.
2. Организовать:
  - 2.1. горячее питание в ГПД за счет средств родителей – стоимость – 60 руб. (в том числе 10 руб. на хозяйственные расходы)
  - 2.2. завтраки для обучающихся 5-11 классов за счет родительской платы – 30 руб.
3. Ответственность за калькуляцию возложить на калькулятора Виноградову Г.А.
4. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Ильина А.И., фельдшер, Волкова О.А., и.о.зав.производством, Кабанова Н.Е., зам.директора по АХЧ, председатель комиссии;
5. Бракеражной комиссии:
  - 5.1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
  - 5.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 5.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

6. Медсестре Ильиной А.И.:

6.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Гигиеническом журнале (сотрудники)»;

6.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

7. Возложить ответственность на и.о.зав.производством Волкову О.А. за:

7.1. 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;

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

7.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

7.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;

7.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

7.7. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации

7.8. вести работу с поставщиками продуктов

7.9. соблюдение питьевого режима.

8. Виноградовой Г.А., кладовщику-калькулятору:

8.1. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания

8.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;

8.3. составлять ежедневную калькуляцию меню;

8.4. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;

9. 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 Волкову О.А.

10. 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.

## **II. В Барыковском филиале МБОУ СОШ №3:**

1. Организовать питание с 04 сентября 2023 года по 25 августа 2024 года:

1.1. бесплатные завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб, питание для воспитанников дошкольной группы общей стоимостью детодня 103,95 руб.

- 1.2. обеды для детей мобилизованных – 50 руб.
2. Ответственность за калькуляцию возложить на калькулятора Картавцеву О.Ю.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Картавцева О.Ю., Шемякова С.В., Ручкина Ж.Б., зав.филиалом, председатель комиссии. Бракеражной комиссии:
  - 3.1. вести журналы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства по организации питания в образовательных учреждениях;
  - 3.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 3.4. разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
4. Картавцевой О.Ю.:
  - 4.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;
  - 4.2. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
  - 4.3. вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
  - 4.4. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
  - 4.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
  - 4.6. составлять ежедневную калькуляцию меню;
  - 4.7. ежемесячно сдавать отчёты в бухгалтерию;
5. Возложить ответственность на зав.филиалом Ручкину Ж.Б.:
  - 5.1. ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой;
  - 5.2. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 5.3. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 5.4. вести работу с поставщиками продуктов;
  - 5.5. соблюдение питьевого режима;
  - 5.6. обеспечить контроль за организацией работы 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.
6. Возложить ответственность на повара Тюкову И.А.:
  - 6.1. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, проведение в соответствии с требованиями СанПиН;

7. Возложить ответственность на повара Тюкову И.А, младшего воспитателя дошкольной группы Коровину Л.Ф.:

7.1. за мытье посуды, осуществляемое ручным способом в трёхсекционных ваннах.

7.2. Производить обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.3. осуществлять раздачу готовых блюд в соответствии с нормами термометрии готовой продукции.

### **III. В Коробовском филиале МБОУ СОШ №3:**

1. Организовать бесплатное питание с 04 сентября 2023 года по 25 мая 2024 года

1.1. завтраки для учащихся 1 – 4 классов - стоимость 70,38 руб.

1.2. завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации – стоимость 70,38 руб.

2. Организовать:

2.1. горячие завтраки за счет средств родителей – стоимость – 70,38 руб.

2. Ответственность за калькуляцию возложить на повара Хренову Т.А.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Волкова Л.В., учитель начальных классов, Данишевская О.Е., учитель, Воробьева Е.Н., зав. филиала, председатель комиссии. Бракеражной комиссии:

3.1. вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;

3.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4. Зав. филиала Воробьевой Е.Н.:

4.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

4.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4.3. контролировать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими и дезинфицирующими средствами.

5. Возложить ответственность на повара Хренову Т.А. за:

5.1. ведение журнала 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);

6. Зав. филиала Воробьевой Е.Н.:

6.1 вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации

- 6.2. вести работу с поставщиками продуктов
- 6.3. соблюдение питьевого режима.
- 6.4. вести контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
- 6.5. составлять ежедневную калькуляцию меню;
- 6.6. 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 зав. филиала Воробьеву Е.Н.
8. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

**IV.**Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



(Галкина С.В.)