

ПРИКАЗ

от 13 ноября 2020 года

№ 91/1

«Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году».

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом директора от 28.08.2020 № 48/1, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания обучающихся 1-11 классов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2020-2021 учебном году питание обучающихся 1-11 классов в соответствии с основным двухнедельным меню, утвержденным для каждой возрастной группы (приложение).
2. Определить следующий режим питания воспитанников:

Класс	Время начала приема пищи	Время окончания приема пищи
1-2 классы	10.00	10.10
3-4 классы	10.10	10.20
5 класс	10.30	10.40
6 класс	10.30	10.40
7 класс	10.40	10.50
8 класс	10.40	10.50
9 класс	10.50	11.00
10 класс	10.50	11.00

11 класс	10.50	11.00
----------	-------	-------

3. Классным руководителям 1-11 классов:

- Ежедневно до 1 урока предоставлять социальному педагогу информацию об отсутствующих детях и сроках их отсутствия;

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Серебренникову А.М. за:

- разработку четырнадцатидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области, в Пинежском, Мезенском и Лешуконском районах»;

- ежедневное вывешивание в зале столовой меню;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

1. Директор школы Башловкина А.В.

2. Повар Серебренникова А.М.


3. Социальный педагог Хабарова А.С.

5.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Серебренникову А.М. за:

6.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и

- сроки реализации;
- 6.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6.4. составление разнообразного меню;
- 6.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  А.В.Башловкина

С приказом ознакомлены:

