



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИВЕТНЕНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

01.09.2020 г.

№ 205 о/д

Об организации питания обучающихся в
2020-2021 учебном году

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Приветненская общеобразовательная школа» Кировского района Республики Крым ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся школы как за счет бюджетных, так и за счет родительских средств с 02.09.2020 г.
 - 1.1. Бесплатным одноразовым питанием (завтраками) всех учащихся 1-4 классов в количестве **141** человека. Приложение 1
 - 1.2. Бесплатным (компенсационным) одноразовым питанием (обедами) учащихся льготной категории в количестве _____ человека. Приложение 2
 - 1.3. Организовать питание учащихся школы за счет средств родителей путем перечисления средств на счет школы.
 - 1.4.. В целях упорядочения работы столовой школы утвердить график работы школьной столовой. Приложение 3.
2. Назначить медицинскую сестру Аджемирову З.А.. ответственным за организацию школьного питания обучающихся
3. Медсестре Аджемировой З.А.
 - 3.1. Составить график дежурства педагогов в столовой во время питания детей.
 - 3.2. Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качестваготавливаемых блюд.
 - 3.2. Организовывать и контролировать учёт питающихся учащихся.
 - 3.3. Разработать и координировать работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей.
 - 3.4. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 3.5. Осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся.
 - 3.6. Систематически размещать информацию об организации школьной столовой на сайте школы.

Дежурному учителю:

1. Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
2. Не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
3. Не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.

Классным руководителям 1-11 классов:

1. Довести до сведения родителей обучающихся информацию об организации питания в школе.

- 5.2. Осуществлять сбор документов, необходимых для дополнительной постановки обучающихся на бесплатное питание в соответствии с установленными требованиями.
- 5.3. Проводить систематическую разъяснительную работу среди обучающихся и родителей по привитию детям навыков здорового образа жизни и правильного питания;
6. Мед. работнику школы Аджемировой З.А.:
 - 6.1. Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
 - 6.2. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
 - 6.3. Ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
 - 6.4. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся школы;
 - 6.5. Ежедневно контролировать качество поступающих продуктов (бракераж сырой продукции).
 - 6.6. Осуществлять контроль за наличием дезинфицирующих средств на пищеблоке
 - 6.7. Контролировать использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.
7. Завхозу школы.:
 - 7.1. Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - 7.2. Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - 7.3. обеспечить наличия холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
 - 7.4. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
 - 7.5. Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
 - 7.6. осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
8. Повару Воеводиной Н.Н.:
 - 8.1. Ежедневно проводить бракераж сырой и готовой продукции
 - 8.2. Ежедневно обеспечивать качество приготавливаемых блюд
 - 8.3. Постоянно осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока ;
 - 8.4. Включать в питание детей продукты с синтетическими красителями, ароматизаторами, консервантами, подсластителями, усилителями вкуса.
 - 8.5. Постоянно проверять условия хранения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке.
 - 8.6. Постоянно контролировать наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой и сырой продукции, журнала производственных отходов.
 - 8.7. Постоянно контролировать наличие и состояние оборудования, посуды, инвентаря (ручек ножей, поверхностей разделочных досок и др.), их разделение и маркировку по видам продукции, качество их мойки и обработки; санитарное состояние помещений (качество уборки), наличие и соблюдение инструкции по мытью столовой и кухонной посуды.
 - 8.8. Постоянно контролировать исправность температурных и других датчиков на оборудовании пищеблока.
 - 8.9. постоянно контролировать наличие уборочного инвентаря с соответствующей маркировкой «Пищеблок».
9. Кладовщику Саидовой Г.А.:
 - 9.1. Постоянно контролировать наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции.

9.2 Постоянно проверять наличие сертификатов качества, заключений санитарно-гигиенической экспертизы, ветеринарных свидетельств и накладных на продукты питания, соответствие условий размещения продуктов, их товарного соседства.

9.3. Постоянно следить за внутренним санитарным состоянием автомобиля и тары для продуктов.

9.4. Продукты питания и продовольственное сырье принимать на пищеблоке вместе с сопроводительными документами, свидетельствующими об их происхождении и качестве.

9.5. Запретить заказывать, принимать и использовать: мясо и яйца водоплавающей птицы, мясо которое не прошло ветеринарную экспертизу, мясные обрезки, субпродукты, за исключением печени; жирную свинину, речную и копченую рыбу, изделия быстрого приготовления, грибы, соусы, перец, майонез, изделия во фритюре, чипсы, газové напитки (за исключением минеральной воды без газа), квас, натуральный кофе, кремовые изделия, мороженое, сливочные и растительные масла с добавлением других компонентов.

9.6. Ежедневно регистрировать в журнале бракеража сырой продукции ведомости о качестве продуктов и продовольственного сырья

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Л.А.Трофимович

С приказом ознакомлены:

Палилова В.Л.
Матусенко Н.А.
Осипова С.И.
Чичигина С.В.
Менько И.А.
Айлаева Э.М.
Ковалева М.А.
Шабанова Г.Р.
Минченко Е.Н.
Боженко Л.Л.

Воеводина Н.Н.
Мазитова Р.И.
Хусточка С.И.
Деряева Л.А.
Боженко А.А.
Аджемирова З.А.
Петрова А.О.
Эмирсалиева Э.Н.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Трофимович Лилия Анатольевна

Действителен с 23.03.2021 по 23.03.2022