

Управление общего образования администрации Ртищевского  
муниципального района Саратовской области  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 г. РТИЩЕВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»  
(МОУ «СОШ №1 Г. Ртищево Саратовской области»)  
ПРИКАЗ

28.08.2024г.

г. Ртищево

№ 272-о

«Об организации питания»

Во исполнении ФЗ № 273 «Об образовании в РФ», на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы учреждений образования» с изменениями, в целях создания условий для рационального питания, усиления контроля за организацией питания, социальной защиты, сохранения здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении со 2 сентября 2024 года за родительские и бюджетные средства.
2. По согласованию с родителями, утвердить 10-ти дневное меню питания детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 11 до 17-ти лет на 2024-2025 год. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
3. Зам. директора по АХЧ Смольниковой Н.Н. подготовить пищеблок необходимым технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, обеспечить пищеблок в необходимых количествах моющими и дезинфицирующими средствами и иметь их 3-х месячный запас.
4. Медицинской сестре Ивановой С.А. проконтролировать прохождение медкомиссии работниками столовой. Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдение личной гигиены работников. Составлять меню- требование. Предоставлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9ч.15мин. текущего дня. Контролировать качество доставляемых продуктов питания и правильность их хранения, сроки реализации, соответствие норм выдачи пищи детям и организации питания детей, наличие стерильной стеклянной посуды для отбора суточных проб. Производить отбор и хранение суточных проб. Контролировать закладку основных продуктов в котёл и проверку выхода блюд. Проводить «С» витаминизацию. Вести журналы «Здоровья», «Бракеража готовой кулинарной продукции», «Витаминизации».
5. Кладовщик Хала Н.Н. несёт ответственность за:
  - качество получаемых продуктов питания и наличие сертификатов качества продуктов питания;
  - условия хранения и сроки реализации продуктов, наличие сертификата качества с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации;
  - контролирует «товарное» соседство продуктов при хранении;
  - строго соблюдает выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню,
  - ведёт журналы «Температурного режима холодильного оборудования», «Бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
  - ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МУ ЦБ.
6. Повар Коськова Е.Е. несёт ответственность, за:
  - качество приготовленной пищи;
  - соблюдение правил обработки сырой продукции и варёных продуктов;
  - выполнение всех технологических требований приготовления пищи в соответствии с утвержденным меню;
  - соблюдение технологии приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.
  - за соблюдение личной гигиены и состоянием своего здоровья;
7. Рабочая по кухне Понаморёва О.Ю., Кузмина Т.А. несут ответственность, за:

- санитарно-гигиеническое состояние посуды, качество данной посуды, маркировку посуды и столов, кухонных принадлежностей;
- хранение и обработку ветоши;
- состоянием холодильных установок на кухне;
- наличием на кухне дезинфицирующих и моющих средств и правильном их хранении;
- за соблюдение личной гигиены и состоянием своего здоровья.

8. Классные руководители несут персональную ответственность, за:

- создание спокойной обстановки во время еды;
- за дисциплину обучающихся во время приема пищи;
- привитие детям культурно-гигиенических навыков;
- работу с родителями по вопросам питания детей.
- составление списков, обучающихся из малообеспеченных семей и обеспечением их льготным питанием со 02.09.24 года
- ежедневное ведение табеля питания обучающихся
- своевременный сбор документов на льготное питание обучающихся

9. Помощник повара Шароватова Е.В. несёт персональную ответственность, за:

- выдачу детям норм блюд;
- контролируют и оказывают помощь работникам пищеблока в сервировке стола;
- соблюдает требования при мытье столов;
- соблюдают личную гигиену;

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, (отв. Смольникова Н.Н.)
- картотеку технологии приготовления блюд; (отв. Хала Н.Н.)
- медицинскую аптечку; (отв. Иванова С.А.)
- график выдачи готовых блюд; (отв. Коськова Е.Е.)
- график дежурства, (отв. Попова Н.А.)
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо; (отв. Коськова Е.Е.)
- «суточную» пробу за 2-ое суток; (отв. Иванова С.А.)
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд, (отв. Коськова Е.Е.)
- схемы рассадки детей, (отв. Смольникова Н.Н., Щавлева А.А.)
- списки закрепления обучающихся за столами под роспись. (отв. Смольникова Н.Н., Щавлева А.А.)

10. Щавлевой А.А. составить график посещения столовой до 02.09.2024г. обучающимися.

Директор школы

Попова Н.А.

С приказом ознакомилась:

Щавлева А.А.  
Смольникова Н.Н.  
Хала Н.Н.  
Иванова С.А.  
Коськова Е.Е.  
Понаморёва О.Ю.  
Еремеева Л.А.  
Матюнькина Т.А.  
Визгалова В.В.  
Костылева И.

Марочкина Н.А.  
Савина Е.Н.  
Иванова Е.В.  
Видякина Т.Ю.  
Мыскина И.Г.  
Дмитриева Н.В.

Крысанова Л.А.  
Денисова Е.В.  
Давыдова В.Н.  
Сергеева Г.А.  
Милевская Л.Г.

