



№ 144/2 « 20 » сентября 20 21 года

**БУЙРУК
ПРИКАЗ**

«Об организации питания детей в школе»

Во исполнении приказа «Об организации питания для учащихся 1-4-х классов» в целях укрепления здоровья учащимися и качественной организации питания, **приказываю:**

1. Обеспечить бесплатным одноразовым питанием учащихся 1-4 классов
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся 1-4 класса завуча по ВР Антоненко Н.А.
3. Ответственной за питание в школе завучу по ВР Антоненко Н.А.:
 - составить график приема пищи по классам
 - вести строгий контроль за калькуляцией составлением меню.
 - контроль за условиями хранения продуктов питания.
 - своевременно оформлять необходимую документацию по питанию.
 - контролировать закладку продуктов.
 - контролировать за выполнением санитарно-гигиенических требований в столовой.
 - контролировать работу по заполнению табелей ежедневного учета детей.
 - контролировать ведение всех необходимых журналов по питанию.
4. Классным руководителям
 - вести ежедневный контроль за питанием каждого ребенка.
 - обеспечить наличие индивидуальным средств личной гигиены.
 - своевременно подать заявки на питание в столовую.
 - обеспечить социальную дистанцию и сопровождения детей в столовую согласно графику
 - вести ежедневный контроль за выполнением санитарно-гигиеническими требованиями в столовой.
5. Повару школы:
 - вести расчеты согласно нормам калькуляции иметь утвержденное меню, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - закладку продуктов производить строго из расчета согласно требованиям
 - еженедельно вывешивать в столовой утвержденное меню.
 - составлении меню- требования установлению образца.

- составление графика ген. уборки пищеблока.
- контроль правильной обработки (кулинарной), выпаса готовой продукции и вкусовых качеств.
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- вести строгий контроль за калькуляцией, составлением меню.
- своевременно составлять и оформлять необходимую документацию.
- вести ежемесячный отчет по остаткам продуктов.
- вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, посуды их хранения, маркировки и правильного его использования по назначению, их обработки.

6. Зам. директору по хоз. части Гармашову А.Ю.

- вести контроль за бесперебойной работой холодильного технологического оборудования
- своевременно обеспечивать дез. и моющими средствами.
- обеспечить постоянное наличие мыла для детей и сотрудников, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

8. Создать бракеражную комиссию в столовую в составе

Антоненко Н.А. – ответственный по питанию

Усенова Э.К. - председатель ПК

Мамбеталиева Ч. - повар

9. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

- контроль за работой школьной столовой
- контроль за санитарным состоянием пищеблока
- своевременное оформление необходимой документации.

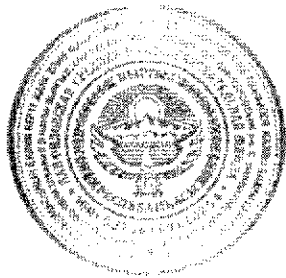
10. При столовой персоналу иметь все необходимые средства индивидуальной защиты (маска и перчатки, и.т.д.), санитарную книжку.

11. Кух. работникам школы

- проветривать помещение после каждого приема пищи в отсутствие учащихся.
- обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем замачивания в дезинфицирующий раствор с посуда моющим мытьем и высушиванием.

12. Назначить ответственной за исполнением настоящего приказа завуча по ВР Антоненко Н.А.

Директор:



Е.Н.Белинова