

**Министерство просвещения, науки и по делам молодежи КБР**

**Муниципальное казенное учреждение"Управление образования"**

**Зольского муниципального района**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №3**

**с.п. Каменномостское»**

361712 с.п. Каменномостское тел. 79-1-58

ул. Ленина,43

**Приказ №**

от «31» августа 2020 г.

**«Об организации питания в школе »**

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН **2.4.2.2821-10,** которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью

удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых

веществах.

2. Возложить ответственность на медсестру Багову К.А.

2.1.разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом  
 физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с

Госсанэпиднадзором;

2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на

ужин детям;

2.3.составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья

детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.4.организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены

продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5.ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

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

2.7. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской

ведомости;

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Вороковой А.А., Баговой К.А.

3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов

питания.

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

3.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых

блюд и разрешения их в выдаче;

4. Возложить ответственность на кладовщика Пшихачеву Ф.З. за:

4.1.бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным

инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2.сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3.работу с поставщиками продуктов.

4.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

5. Возложить ответственность на поваров Карданову А.А.

за:

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и

посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение

С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное с завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

5.6 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

5.7.ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их

хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

 6. 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;

6.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

 7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.М. Шогенов/

С приказом ознакомлены: