

**муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Ольховавтская средняя общеобразовательная школа»
Поныровского района Курской области**

Приказ

от 28 августа 2020г

№ 1- 93

Об организации горячего питания в школе в 2020 -2021 учебном году.

В целях исполнения ст.37 «Организация питания обучающихся Закона «Об образовании» РФ ФЗ-273 от 29.12.2012г., Устава школы, для организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020 - 2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания учащихся Праведникову Т.М., заместителя директора по ВР

1.1 Ответственный за организацию горячего питания в школе отвечает:

- за, приём и заказ продуктов питания, которые должны иметь всю сопроводительную документацию;

- организацию хранения продуктов с соблюдением СанПиНа;

1.2. Ведёт бухгалтерскую отчётность по питанию и своевременно сдаёт её в централизованную бухгалтерию.

2. Установить время завтрака для учащихся начальных классов и учащихся из многодетных семей, получающих горячее питание за счёт муниципального бюджета Поныровского района (13 учащихся 1-4 классы 09.45-10.00 и 8 учащихся 5-10 классов из многодетных семей - 10.45 -11.00)

3. Установить время обеда учащихся согласно следующему графику:

1-4 классы- 11.45-12.05, 5-10 классы 12.50-13.10.

4. Повару школьной столовой Бирюковой Р.М. своевременно вести журнал готовой продукции с учётом сроков реализации продуктов питания.

5. Ответственной за организацию горячего питания Праведниковой Т.М.:

- Провести все расчёты согласно действующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, следить за приготовлением блюд поваром согласно

утверждённому примерному меню на 10 дней.

- составлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

6. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПин2.4:1.1.249-10.

7. Повару школьной столовой Бирюковой Р.М. производить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

8. Возложить ответственность на повара школы Бирюкову Р.М. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации, ведение всей документации по столовой;

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1 и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованием СанПин.

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2 часов).

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение организации приёма пищи детьми;

- соблюдение санитарно - гигиенических условий приёма пищи;

- формирование навыков самообслуживания и правил этикета у детей.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы  Н.А. Новикова

