

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МИХАЙЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

П Р И К А З

от 01.09. 2023года

№ _____

**Об организации горячего питания
в школе в 2023 – 2024 учебном году.**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей приказываю:

1. Директору школы Кирилловой В. В.:

– организовать обеспечение школьной столовой продуктами питания в течение 2022 – 2023 учебного года;

– установить время питания учащихся :

.9.10-9.20 --- завтрак бесплатный 1-4 кл, платный 5-11

10.00- 10.15--- экспресс завтрак(платный) для 5-11 классов,

льготное и платное питание для 1-4 классов

10.55- 11.10 - обед 11 кл

12.00- бесплатное питание 1-4 кл

2. Повару Баженовой О.В. .

– проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;

– организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на повара Баженову О.М.. за:

– разработку 10-ти дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

– ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;

- ежедневно помещать меню на сайте школы

– составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

– организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

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

- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиком продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
- правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4. Создать бракеражную комиссию в составе: директора школы Кирилловой В.В., дежурного учителя (согласно графику дежурства учителей по школе), повар Баженова О.В. зам по УВР Немерова О.С.

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

Контроль и ведение ведомости по бесплатному питанию детей.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г., СанПин 2.4.5.2409-08

Директор школы: _____ Кириллова В.В.

С приказом ознакомлены: _____