

Муниципальное казенное образовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 21»

ПРИКАЗ

от ~~26.09~~ 2021 г.

№ 41/01-17

Об организации питания обучающихся
в 2021/2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в учреждении в соответствии с примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания обучающихся

1.1. Изменения в рацион питания детей и подростков вносить только с разрешения руководителя учреждения, согласовав с соответствующими органами.

2. Возложить ответственность за организацию питания на учителя Плетнёву Светлану Петровну

3. Утвердить график приема пищи горячий завтрак 10.00 – 10.15;
10.55 – 11.10;
11.50 – 12.00.

4. Ответственному за организацию питания детей Плетнёвой Светлане Петровне:

4.1. Составлять заявку на питание обучающихся накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении заявки учитывать следующее:

– определять контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, на питание за родительские средства;

– при отсутствии обучающегося льготной категории своевременно корректировать заявку;

– количество обучающихся льготных категорий по списку должно соответствовать по журналу посещаемости на день занятий.

4.3. Осуществлять контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

- за выполнением графика выдачи пищи;

- за организацией приема пищи обучающимися;

- за соблюдением графика работы столовой.

4.4. Осуществлять своевременную замену информации на стенде по питанию.

5. Сотрудникам столовой, осуществляющим организацию питания в учреждении:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика несет ответственность заведующий производством (работник учреждения, осуществляющего организацию питания) Плетнёва Светлана Петровна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ: директор ОУ и поставщик, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в столовую производит Крамаренко Тамара Владимировна.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья Крамаренко Тамара Владимировна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, результаты сообщает ответственному за организацию питания детей с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре не выше +2...+6 °С на повара Крамаренко Тамару Владимировну.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- учитель начальных классов Юрьева Ольга Николаевна
- работник пищеблока Крамаренко Тамара Владимировна.
- ответственный за питание Плетнёва Светлана Петровна.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации школьного питания;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

Директор МКОУ «ООШ № 21»



Самарина Т.П.

(Ф.И.О.)

С приказом ознакомлены

<u>Круфф</u>		<u>Крамаренко</u>
<u>А</u>		<u>Ильин</u>

(Ф.И.О.)

дата 26.08.21г