

Муниципальное казённое общеобразовательное
учреждение Толпыгинская основная школа

Адрес школы: 155561, Ивановская обл, Приволжский р-н, с. Толпыгино, ул
Центральная, д.8, ул. Просторная д.5 ☎ (49339)3-91-32e-mail:
tolpschool110@mail.ru

Приказ

от 10.01.2022

№6

Об организации питания

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с правилами и нормами СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на завхоза Кучину Т.И. за:

- 1.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 1.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей ГДО меню и в зале столовой для обучающихся рекомендуемого набора продуктов;
- 1.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 1.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 1.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда;
- 1.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 1.7. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 1.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 1.9. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- 1.10. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 1.11. работу с поставщиками продуктов;
- 1.12. ежедневное ведение бракеража сырых продуктов и готовых блюд, сверку бракеража с меню-раскладкой, набор продуктов с бракеражной тетрадью.

2. Возложить ответственность на поваров Евстигнееву О.Н. (питание школьников) и Соловьеву О.Г. (питание дошкольников) за:



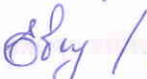


- 2.1. соблюдение санитарного состояния пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировку, обработку, правильное использование по назначению на пищеблоке;
 - 2.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С- витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 2.3. совместное с завхозом составление разнообразного меню;
 - 2.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 2.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2 часов);
 - 2.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение, следить за состоянием тары и ее маркировки.
3. Назначить бракеражную комиссию в составе Корнева О.А., Сироткина Ю.Н., Серова М.Л., возложить ответственность за снятие проб и записи в специальном журнале «Готовых блюд» оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
4. Составить график родительского контроля.
5. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ Толпыгинской ОШ



Л.М. Большакова

С приказом ознакомлены:

 / М.Л. Серов
 / О.А. Корнев
 / О.Н. Евстигнеева
 Ю.Н. Сироткина
 М.Л. Серов