

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Карабулак»

Утверждаю
ПРИКАЗ №384
от 10.03.2021
Директор школы
Гамкортиева Б.Б.



« Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году»

В целях обеспечения социальных гарантий, охраны и укрепления здоровья обучающихся, в соответствии с изменениями в санитарно-эпидемиологических норм и условий по организации питания школьников, вступившими в силу с 01.01.2021 г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать приказ директора ГБОУ «СОШ №3 г. Карабулак» от 28.08.2020 года за №309 «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году» утратившим силу.

2. Назначить Тангиеву Л.Б., педагога-организатора, ответственной по питанию обучающихся в школе. Делегировать Тангиевой Л.Б. полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием, за обеспечение бесплатным питанием учащихся с ОВЗ, по утверждению еженедельного (ежедневного) меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.

3. Тангиевой Л.Б. ответственной за организацию питания в школе:

3.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся начальной школы.

3.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СИ 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции учащимся 1-4 классов.

3.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

3.4. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе. Проводить снятие пробы и

записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.5. Проводить не реже 2 раз в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

4. Повару Фарзалиевой Л.А.

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

4.2. Иметь утверждённое Роспотребнадзором перспективное меню на 10 дней, еженедельно вывешивать в уголке разработанное на его основе меню, утвержденное ответственным за организацию питания в школе;

4.3. Составлять ежедневное меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для разного возраста; организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.4. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

4.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;

4.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4.8. Ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию школы.

5. Возложить ответственность на шефповара школьной столовой Фарзалиеву Л.А. за:

5.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.3. Работу с поставщиками продуктов;

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

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;

7. Утвердить:

7.1. Пролонгировать План работы по организации питания в ГБОУ «СОШ № 3 г. Карабулак» до особого распоряжения.

Ознакомлены:

Л.А. Фарзалиева - / Фарзалиева /

Л.А. Фарзалиева (Фарзалиева)