

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №17 имени И.Л.Козыря
пос. Шаумянского»

ПРИКАЗ

21.08.2024

№ 192

О назначении ответственного за организацию питания в школе на 2024 – 2025 учебный год

В соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, с целью охвата детей школьного возраста питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию горячего питания педагога библиотекаря Михайлову Е.В.:
2. Ответственной за организацию горячего питания в школе:
 - 2.1. Скоординировать работу по организации питания учащихся с классными руководителями 1-4, 5-11 классов, со школьной медсестрой.
 - 2.2. Вести ежедневный учёт детей, которые получают бесплатное горячее питание за счёт средств муниципального бюджета и бюджета Ставропольского края
 - 2.3. Проводить бракераж готовой продукции.
 - 2.4. Контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала.
 - 2.5. Ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.
 - 2.6. Контролировать:
 - санитарно-техническое состояние обеденного зала.
 - 2.7. Согласовывать ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного, утвержденного индивидуальным предпринимателем и согласованным с директором школы.
 - 2.8. Составить график питания обучающихся, согласно нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.
3. Школьной медицинской сестре Гришко Е.В. (по согласованию)

Вести ежедневный контроль за состоянием здоровья и кожных покровов работников пищеблока, результаты фиксировать в Гигиеническом журнале (сотрудники).

3.1. Контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра.

3.2. Проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, результаты фиксировать в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и в Журнале бракеража готовой пищевой продукции соответственно).

3.3. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции, проведением «С»-витаминизации готовых напитков.

3.4. Держать на особом контроле санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её раздаче, мытье использованной посуды, инвентаря.

3.5. Ежедневно вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал температуры и влажности складских помещений.

3.6. Соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства, с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;

3.7. Санитарно-техническое состояние пищеблока.

3.8. Наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой и сырой продукции, журнала «Здоровье» и журнала производственных отходов.

4. Заместителю директора по АХР Румянцевой О.Н. контролировать соблюдение питьевого режима в учебном заведении во избежание заболеваний по причине некачественной воды.

5. Контроль над выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Г.А.Ривчак

С приказом ознакомлены:

Гришко Е.В.

Михайлова Е.В.

Румянцева О.Н.