

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

№ 87

Об организации горячего питания обучающихся и усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Боярская СОШ»

В целях организации горячего питания обучающихся и усиления контроля за организацией и качеством питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников) образовательных учреждений, на основании приказа МО и Н УР №239 от 25.02.2019 года «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников), Приказа МО и Н УР № 1275 от 03 августа 2022 года «Об установлении размера средней стоимости одного горячего питания в день на одного обучающегося, получающего начальное общее образование в образовательных организациях», приказа МО и Н УР № 1376 от 25.08.2022 г. «Об установлении стоимости питания обучающихся в рамках подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы Удмуртской Республики «Развитие образования», приказа МО и Н УР №1377 от 25.08.2022 г. «О внесении изменения в приказ Министерства образования и науки Удмуртской республики от 30 декабря 2021 года №2600 «Об установлении показателей, применяемых Министерством образования и науки Удмуртской Республики при расчете объема субвенции из бюджета Удмуртской республики на осуществление отдельных государственных полномочий Удмуртской Республики по предоставлению меры социальной поддержки многодетным семьям на бесплатное питание для обучающихся общеобразовательных организаций (один раз в учебный день)», Постановления Администрации МО «Каракулинский район» № 649 от 28 августа 2020 года № 649,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов обогащёнными завтраками из расчёта на 1 человека 15,92 руб; обедами обучающихся малообеспеченных семей -67, 00 руб; обучающихся из многодетных семей- 67,00 руб; за счёт родительской платы- 67,00 руб.
2. Утвердить график приёма пищи с 01.09.2022г
3. Морозову Т.Н., кладовщика школы, назначить ответственной за организацию питания детей в школьной столовой, ведения журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Повару школы Котовой С.В. работать только по утверждённому меню, соблюдать все требования СанПина на пищеблоке, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов.
5. Назначить Морозову Т.Н., ответственную за организацию питания, ответственной за составление ежедневного меню, соблюдения рекомендуемой массы блюд.
6. Морозовой Т.Н., ответственной за организацию питания, питание организовать в соответствии с 10-дневным меню.
7. Морозовой Т.Н., ответственной за организацию питания, ежедневно

- осуществлять контроль санитарного состояния помещений кухни и столовой.
8. Хвостанцеву С.А., рабочему по обслуживанию зданий и сооружений, ежедневно осуществлять контроль исправности осветительного оборудования, исправности и работы вентиляции, водопроводной и канализационной систем.
 9. Назначить Котову С.В., повара школы, ответственной за сбор и хранение суточной пробы блюд в соответствии с существующими правилами и нормами.
 10. Назначить Новокрещену Д.В., мойщика посуды, ответственной за сбор, хранение, удаление пищевых отходов в соответствии с существующими нормами и правилами.
 11. Назначить Новокрещену Д.В., мойщика посуды, ответственной за сбор, временное хранение, соблюдение технологии стирки мягкого инвентаря, спецодежды кухонных работников.
 12. Морозовой Т.Н., кладовщику школы, ежедневно осуществлять контроль за исправностью, качеством санитарной обработки холодильного, технологического и теплового оборудования.
 13. Назначить Морозову Т.Н., ответственную за организацию питания, ответственной за проведение визуального контроля качества мытья столовой и кухонной посуды.
 14. Морозову Т.Н., кладовщика школы, назначить ответственной за соблюдение за ежедневный контроль за соблюдением температурного режима при хранении пищевых продуктов в холодильнике, ведение журналов учёта температурного режима холодильного оборудования.
 15. Морозову Т.Н., кладовщика школы, ответственной за ежедневный контроль за полнотой сопроводительной документации на поступающую продукцию, подтверждающей качество и безопасность, за соблюдением сроков реализации и годности при хранении пищевых продуктов.
 16. Назначить Кузьминых А.М., учителя начальных классов, ответственной за проведение органолептической оценки блюд перед раздачей, за контроль блюд при раздаче и соблюдение сроков реализации, температурного режима блюд.
 17. Назначить Вопшину И.М., фельдшера Боярского ФАПа, ответственной за осмотр работников на гнойничковые заболевания, наличие катаральных явлений, ангины перед началом рабочей смены, за ведение Журнала здоровья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.
 18. Морозову Т.Н., кладовщика школы, назначить за своевременную и качественную отчётность по использованию денежных средств.
 19. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания в школьной столовой в следующем составе:
 - Кузьминых А.М. – учитель начальных классов
 - Котова С.В. – повар школы
 - Вопшина И.М. – фельдшер Боярского ФАПа
 20. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор МБОУ «Боярская СОШ»

Н.В. Самарина

С приказом ознакомлены:

