

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пуксибская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

ПРИКАЗ

от 31 августа 2020 года

№ 56 - ОД

«Об организации питания учащихся школы в 2020-2021 учебном году»

В соответствии с п.15 ст. 28 Закона РФ «Об образовании в РФ» «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях создания необходимых условий для организации и контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся школы в 2020-2021 учебном году, в целях обеспечения обучающихся здоровым питанием, укрепления их здоровья

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать со 01.09.2019 г. питание обучающихся школы в школьной столовой с предоставлением горячих завтраков и обедов и ужинов в соответствии с десятидневным меню, утвержденным Коми-Пермяцким территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

2. Утвердить график приема пищи:

завтрак — 8-00 — 8-30

обед - 11-40 - 12-00

полдник - 16-00 — 16-20

ужин - 19-00 - 19-30.

3. Питание организовать за счет средств, выделяемых государством на питание школьников, а также за счет выращенных овощей, картофеля.

4. Заместителю директора по УВР Федосеевой С.В. составить график дежурства классных руководителей по столовой во время обеденного перерыва и утвердить его у директора школы в срок до 10 сентября т.г.

4.1. В обязанности дежурного учителя вменить следующее:

4.1.1. отправлять на раздачу дежурных учащихся за 5 минут до начала обеда;

4.1.2. следить за порядком и дисциплиной учащихся во время приёма пищи;

4.1.3. следить за уборкой дежурных после приема пищи.

5. Медицинский работник школы несёт ответственность и отвечает за:

- 5.1. закладку продуктов, контроль за весом порции готового блюда выдаваемого школьнику;
 - 5.2. своевременную и объективную оценку качества приготовляемых блюд и ведение бракеражного журнала;
 - 5.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий на пищеблоке, к приготовлению пищи в соответствии с нормами СанПиН 2.4.2.3286 – 15
 - 5.4. пробу пищи снимают за 30 минут до приема пищи детьми и оставляются пробы на 48ч.(в отсутствие медика пробы оставляет ответственная за питание Федосеева Л.В.)
 - 5.5. составляют цикличное меню; следят за наличием технологических карт и журнала скоропортящихся продуктов;
 - 5.6. отвечают за наличие, своевременное и регулярное заполнение журналов здоровья на гнойничковые заболевания и отсутствия инфекционных заболеваний (работник пищеблока, имеющий данные заболевания, должен быть отстранен от работы).
 - 5.7. предоставляет меню для утверждения директору школы- интернат накануне предшествующего дня, указанного в меню.
6. На поваров возлагаются следующие обязанности:
- 6.1. получать продукты от заведующей продуктовым складом с вечера соответственно меню, проверять их качество и отвечать за сохранность продуктов с момента их получения;
 - 6.2. производить закладку продуктов в присутствии медицинского работника или членов бракеражной комиссии;
 - 6.3. готовить блюда в соответствии с технологическими картами;
 - 6.4. отвечать за качество и количество приготовляемых блюд;
 - 6.5. отвечать за санитарное состояние столовой;
 - 6.6. мыть посуду в соответствии с инструкцией; следить за чистотой электробытовых приборов;
 - 6.7. выполнять уборку и следить за порядком в столовой и на пищеблоке в течение рабочего дня соответственно нормам СанПиН 2.4.2.3286 – 15;
 - 6.8. после дежурных окончательно промывать столы;
 - 6.9. доброжелательно относиться к детям, дежурному учителю, воспитателю;
 - 6.10. в праздничные дни готовить блюда по «праздничному» меню, предложенному медицинским работником;
 - 6.11. перед началом смены каждый повар расписывается в журнале на отсутствие инфекционных заболеваний и осматривается медицинским работником на отсутствие гнойничковых заболеваний.
7. На старшего повара возлагаются следующие функциональные обязанности:
- 7.1. отвечать за санитарное состояние столовой и пищеблока;
 - 7.2. отвечать за маркировку посуды и следить за использованием её по назначению;
 - 7.3. следить за сохранностью посуды и столового инвентаря соответственно инвентарной книги, ежегодно делать инвентаризацию и отчитываться перед

бухгалтерией, своевременно составлять акты по поломке и утере закрепленного за ней имущества;

7.4. следить за чистотой электрических плит, духовок, жарочных шкафов, электромясорубки, титана и т.п.;

7.5. отвечать за соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда на вверенном ей участке;

7.6. о всех случаях нарушения вышеизложенного незамедлительно докладывать администрации школы.

8. кладовщику (ответственная за питание) возлагаются следующие обязанности:

8.1. отвечать за приобретение, хранение продуктов;

8.2. отпускать продукты поварам соответственно меню;
в отсутствие медика оставлять пробы на 48 ч.

8.3. следить за качеством и разнообразием продуктов;

8.4. отвечать за порядок в складских помещениях;

8.5. следить и отвечать за санитарным состоянием холодильников;

8.6. организовать работу по заготовке овощей впрок;

8.7. принимать овощи, выращенные на участке от ответственного за пришкольный участок по накладной;

8.8. отвечать за выполнение нормы детодня;

8.9. вести соответствующую документацию, своевременно отчитываться перед бухгалтерией.

9. Запрещается нахождение на пищеблоке посторонних лиц!

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

Г.Н.Мизёва



С приказом ознакомлены:

Федосеева *С.В. Федосеева*
Тремасерова *В.В. Тремасерова*
Жел *Л.В. Федосеева*
Федосев *Л.И. Федосеева*