

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Кортузская средняя общеобразовательная
школа»

Номер документа	Дата
04-01-112	01.09.2023

ПРИКАЗ

«Об организации питания в МБОУ «Кортузская СОШ 2023-2024 учебном году»

С целью исполнения санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания в МБОУ «Кортузская СОШ» социального педагога МБОУ «Кортузская СОШ» Максаймер Веру Геннадьевну ответственным за питание:

- сформировать нормативно - правовую базу по организации горячего питания в ОУ,
- организовать горячее питание учащихся в соответствии с примерным утвержденным меню,
- вести разъяснительную работу с родителями о необходимости организации 2-х разового питания за счет средств родителей.

3. Считать действующими следующие локальные акты школы по организации питания:

- Положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ «Кортузская СОШ»,
Положение о Бракеражной комиссии МБОУ «Кортузская СОШ» с целью обеспечения постоянного контроля за работой школьной столовой.

- Положение об общественном Совете по контролю за организацией и качеством питания в столовой МБОУ «Кортузская СОШ»

Утвердить:

- План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

- Состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

- График раздачи питания на 2023-2024 учебный год

4. Назначить ответственными за ведение журналов контроля организации питания в ОУ Островерхову Н.Н.:

- Журнал «Бракераж готовой продукции»

- Журнал «Учет температурного режима холодильного оборудования»

- Журнал «Здоровья»

- Журнал «Учет неисправностей технологического и холодильного оборудования»

- журнала «Проведение витаминизации сладких и третьих блюд»,

- журнала «Бракераж продовольственного сырья»

5. Бракеражной комиссии руководствоваться в своей работе Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Кортузская СОШ», проводить оценку качества питания учащихся по следующим направлениям:

- анализ ежедневного меню, меню - требования, разнообразия блюд, соответствия ежедневного меню цикличному;

- контролировать санитарное состояние пищеблока, наличие суточных проб;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам, качество поступающей продукции, соблюдение правил хранения продуктов питания.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



Ю.Ю. Ненаших