

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ст. Преградная»

369260, Россия, КЧР, Урупский район, ст. Преградная ул. Подгорная, 22
тел. 8(878 76) 6-16-08, E-mail: shk3-pr@mail.ru, сайт <http://pr3.kchrschool.ru>

ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г. ст. Преградная
№ 82

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году, на основании письма Министерства просвещения Российской Федерации от 29.07.2021г. № АН - 1466/09 «О направлении информации об использовании экономии средств федерального бюджета», от 19.11.2020г. № АН - 2021/09 «О направлениях использования экономии»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 5,5-х до 17 лет, посещающих МКОУ «СОШ № 3 ст. Преградная» утверждённым ИП Гергоковой Л.Л.
2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.
3. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).
4. Возложить ответственность за организацию питания на Боташеву Марию Сейдовну -учителя начальных классов в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1. 1249 — 03.
5. Сотрудникам пищеблока: повару и помощнику повара

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несёт ответственность индивидуальный предприниматель Гергокова Л.Л.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями УПСОУ и индивидуальным предпринимателем.

6. Повару Гергоковой Л.Л. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственный за питание с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6.4. На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

картотеку технологии приготовления блюд;

медицинскую аптечку;

график выдачи готовых блюд;

нормы готовых блюд, контрольное блюдо; - суточную пробу за 2 суток;

вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Общий контроль организации питания оставляю за собой

Директор

школы



З.А.Узденова