

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Новоеловская средняя общеобразовательная школа

УР, Юкаменский район, д. Новоелово, ул. Центральная д. 1, тел 83416138146, эл.почта: novoelovskaya_sosh@mail.ru

ПРИКАЗ

От 29.08.2024 г.

№ 217

«Об организации питания в школе»

§1. С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в школе

Приказываю:

1. Организовать питание обучающихся в соответствии примерными меню.
2. Стрелкову И.К., заместителя директора по ВР, назначить ответственной за организацию и обеспечение учащихся из многодетных и малообеспеченных семей льготным питанием, бесплатными завтраками, обедами детей с 1 по 4 классы, а также контроль за посещаемостью столовой детьми данной категории.

3. С целью организации качественного приготовления обедов в столовой создать бракеражную комиссию в составе:

- Шкляевой Е.А. - зам директора;
- Стрелковой И.К. - зам дир по ВР;
- Ившиной Т. А. - шеф-повара;
- дежурного учителя, учителя начальных классов (по графику);
- Говорковой К.А., мед работника.

Ившину Т.А. назначить ответственным за ведение журнала бракеража готовой продукции.

§2. «О создании оценочной комиссии»

Для оценки овощей с пришкольного участка для питания обучающихся и сотрудников школы создать оценочную комиссию в составе:

1. Шкляева В.Ю. завхоза школы, - председатель комиссии;
2. Ившиной М.В. - зав УОУ;
3. Ившиной Т. А. - шеф-повара.

Основание: производственная необходимость.

§3. «О мерах профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций»

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций
Приказываю:

1. Ившиной Т.А., шеф-повару, усилить контроль:

- за качеством поступающих продуктов, наличием полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, безопасность и качество продукции.
 - за условиями и сроками хранения продуктов;
 - за технологией приготовления блюд, качественным и количественным составом рационом питания, наличием нормативно-технической документации, организацией контроля за качеством приготовленной продукции и плодоовощей, выращенных на пришкольном участке;
 - за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на пищеблоке.
2. Классным руководителям с 1 по 11 класс провести информационно-разъяснительную работу с детьми и их родителями по профилактике пищевых отравлений и ОКИ.
3. Стрелковой И.К., зам директора по ВР, организовать выпуск санбюллетеней по профилактике пищевых отравлений и ОКИ.

§3. «Об утверждении меню»

Утвердить двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей (сезон осень-зима)

Директор: _____ Леонтьева Т.Н.