

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Лесно-Конобеевская средняя школа»**

ПРИКАЗ

от 26 августа 2024 года

№ 49

Об организации питания учащихся школы и назначении ответственных за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

С целью качественной организации горячего питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся школы в 2024/2025 учебном году в соответствии с нормативными требованиями.
2. Установить следующий режим питания:
10.50 - 11.10 - 1 - 4 классы;
11.40 - 11.55 - 5 - 8 классы;
11.55 - 12.10 - 9 - 11 классы.
3. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Колузанову М.А. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 01.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно примерному 10-ти дневному циклическому меню
5. Повара школы Кокунову С.В. и кладовщика Колузанову М.А. назначить ответственными за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-дневного циклического меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - контроль за входящим сырьем;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.
6. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.
7. Возложить ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние столовой, оставление проб на повара Кокунову С.В., а в ее отсутствие на рабочую кухню Боруроеву В.Г.
8. Колузановой М.А., ответственной за организацию питания провести следующие мероприятия:
 - повторно проработать с персоналом пищеблока санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к условиям, срокам хранения продуктов
 - усилить требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - ежедневно следить за оформлением бракеражного журнала (журнал готовых блюд);

