

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСТАНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.

№ 185- ОД

с. Останино

***«О назначении ответственных лиц за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции на время работы
школьной столовой»***

В целях улучшения рациона питания и укрепления здоровья, обучающихся школы, организации горячего питания в школе,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции на время работы школьной столовой заведующую столовой Подкорытову Т.Ф. и повара Кондратьеву С.М. Бракеражной комиссии вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

2. Заведующей столовой Подкорытовой Т.Ф.

2.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех правил СанПиНа, иметь утвержденное двухнедельное меню, предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;

2.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов;

2.3. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню;

2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.5. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, и их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

2.6. Ежемесячно предоставлять отчеты по питанию;

2.7. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

2.8. Работу с поставщиками продуктов;

2.9. Хранения, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

3. Возложить ответственность на повара школьной столовой Кондратьеву С.М. за:

3.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале.

- 3.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х 2-х блюд, салатов, проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 3.7. соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
4. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 4.1 Обеспечение приема пищи детьми;
 - 4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 4.3. Формирование навыков поведения в столовой и правил этикета.
5. Заместителю директора по УВР Фоминой М.С. организовать контроль за исполнение настоящего приказа.
6. Контроль исполнению приказа оставляю за собой.

Врио директора
МОУ «Останинская СОШ»:

С приказом ознакомлены:



/И.С.Жолобова/

/Т.Ф. Пордкорытова/
/С.М. Кондратьева/
/М.С. Фомина/