

Муниципальное общеобразовательное учреждение-
средняя общеобразовательная школа имени Полного Кавалера ордена
Славы Беспалова Е.П. с.Андреевка
Екатериновского района Саратовской области
(МОУ СОШ с.Андреевка)
ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 201

с.Андреевка

*О дополнениях к организации
горячего питания
в 2024 – 2025 учебном году*

На основании приказа Управления образования ЕМР № 573 от 02 сентября 2024 г. о необходимости соблюдения мер при организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях Екатериновского муниципального района на 2024/2025 учебный год,

П Р И К А З Ы В А Ю:

В целях качественной организации питания в ОО соблюдать следующие меры:

1. Дежурным учителям и классным руководителям следить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены.
2. После каждого приема пищи обучающимися, сотрудникам пищеблока следить за санитарным состоянием обеденного зала.
3. Вывешивать в обеденном зале и размещать на официальном сайте ОО графики приема пищи, по которым осуществляется раздача пищи обучающимся. График должен быть разработан с учетом того, чтобы продолжительность каждого приема пищи была не менее 20 минут, с отражением информации в какое время и какие классы завтракают/обедают.
4. Вывешивать в обеденном зале и размещать на официальном сайте ОО ежедневное цикличное меню.
5. Не допускать повторов блюд в смежные дни.
6. Не допускать постоянной замены отдельных блюд или перестановки целыми днями питания.
7. В журнале бракеража сырой продукции своевременно заполнять всю информацию о движении продуктов.

8. Сотрудникам столовой использовать средства индивидуальной защиты.
9. Завести и разместить в информационном уголке столовой книгу предложений и отзывов.
10. Раскладывать закуску в отдельные тарелки, ставить салфетки на столы.
11. Не нарушать технологию приготовления блюд, обеспечивая количество ингредиентов, из которых состоит блюдо, соблюдая последовательность всех процессов при приготовлении.
12. Контролировать соответствие веса порции циклическому меню, не занижать массу блюд.
13. Обеспечивать температуру подачи горячих блюд в соответствии с технологической картой.
14. Следить за сроками реализации и условиями хранения продуктов.
15. Проверять температурный режим холодильного оборудования.
16. Обеспечить правильное хранение замороженной мясной, рыбной продукции, печени и кур.
17. Обеспечить правильные условия хранения и сроки реализации яиц.
18. Для обеспечения работы родительского контроля создать чек-листы и давать их заполнять родителям в ходе проведения мониторинга за питанием в школе.

Директор школы:

Самойлова



Е.А. Самойлова

С приказом ознакомлены: 1. Жирнова Е.И. - *Жирнова* — 2. Боженина Р.М. -
3. Гвоздкова Т.К. - *Гвоздкова* 5. Булатова Н.А. - 7. Маркина Л.Г. - *Маркина*
6. Саенко Ю.С. - *Саенко* 4. Золотова О.Н.