



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ХАХИТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

368329, с. Хахита

hahita05@yandex.ru

**П Р И К А З**

28 август 2020 года

№ 19/1

**Об организации горячего питания в  
школе на 2020-2021 учебный год**

На основании статьи 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Закона РФ «Об образовании», и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020 – 2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей приказываю.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Завхозу школы:**

- обеспечивать (выдавать к повару) школьную столовую продуктами питания в течение 2020 / 2021 учебного года;
- установить время завтрака: **1 смена; 9:30. – 9:40.**

**2. повару:**

- проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на каждый день, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

**3. Возложить ответственность на повара за:**

- разработку меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния школьного пищеблока для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;