

технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков;

Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;

Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений);

Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе;

Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием;

Проведение консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания;

Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.

Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.

Подготовка проектов приказов по питанию, составление таблиц и утверждение у директора школы.

2. Контроль исполнения приказа возлагаю на себя.

Директор



Е.М.Ляпунова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Светлоярская средняя школа №1»  
Светлоярского муниципального района Волгоградской области  
404171 р.п. Светлый Яр, ул. Сидорова, 3 тел. 6-10-36, 6-18- 32**

ИНН/КПП 3426006448/342601001 ОГРН 1023405968706

**П Р И К А З**

от 02 сентября 2024 г.

№ 135/1

о назначении ответственного за организацию питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1»

В соответствии с организацией питания на 2024-2025 учебный год, руководствуясь Уставом МКОУ «Светлоярская СШ №1»,

Приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1» Бирюкову Оксану Александровну учителя начальных классов.

2. Утвердить обязанности ответственного за организацию питания обучающихся:

Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году;

Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока;

Проверка соблюдения графика работы столовой;

Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд

Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия питания примерному меню;

Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции;

Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю;

Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства;

Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении