Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Самарская средняя общеобразовательная школа»

**Приказ**

От 03.09.20224 г. №55/4

«О создании бракеражной комиссии»

В целях организации контроля за качеством питания учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию в составе:

1. .Завхоз школы – Власенко О.Н.
2. .Учитель биологии – Попова О.Н.
3. .Директор школы – Сорокина А.П.

 2. Членами бракеражной комиссии ежедневно следить за качеством приготовления пищи, делать соответствующие записи в бракеражный журнал.

Директор школы: Сорокина А.П.

С приказом ознакомлены: Власенко О.Н.

 Попова О.Н.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Самарская средняя общеобразовательная школа»

**Приказ**

От 03.09.2024 г. №55/5

«О режиме работы столовой»

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2024-2025 учебного года на основании 10-ти дневного меню

Приказываю:

1.Организовать одноразовое питание учащихся, с 1 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года на основе письма согласования примерного 10-ти дневного меню с филиалом ФБУЗ «Цент гигиены и эпидемиологии»

2. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для учащихся от 7 до 18 лет, дети ОВЗ на осеннее-зимний и весеннее-летний периоды.

3. утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год.

4.Назнчить ответственным за организацию питания повара Гайсину С.Г.

5.Повару Гайсиной С.Г., отвечающей за организацию питания необходимо:

* Строго соблюдать требования согласно положения об организации питания в МКОУ «Самарская СОШ»;
* Точно придерживаться десятидневного меню;
* Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
* Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
* Выдавать продукцию только после снятия пробы, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
* Вести контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.

6. Назначить ответственным за гигиеническое состояние столовой кухонного работника Бехтольд О. В.

7.В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в кастрюли производить в присутствии завхоза Власенко О.Н. или членов комиссии по питанию.

8. классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МКОУ «Самарская СОШ».

9. Завхозу школы Власенко О.Н.

* Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
* Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
* Обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, и его комплектующих необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;
* Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
* Выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
* Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
* Осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой;
* Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

9.Учителю- предметнику, ведущему урок в классе перед переменной, установленной для приема пищи учащимися класса:

* По окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
* Проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
* осуществлять контроль за приемом пищи учащимися класса.

10.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: Сорокина А.П.

С приказом ознакомлены: Власенко О.Н.

 Гайсина С.Г.

 Бехтольд О.В