

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Юрьевская средняя общеобразовательная школа
Приказ

с. Юрьевка

от 01 сентября 2023 года

№ 166 -09-2023

Об утверждении меню

В целях обеспечения полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся, воспитанников в течение учебного года, совершенствования организации школьного питания учащихся, повышения качества питания, принятия мер по улучшению здоровья детей и для осуществления постоянного контроля за состоянием пищеблока

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить примерное двадцатидневное меню для организации питания детей возрастной группы 6—10 и 11 -18 лет.

2. При организации горячего питания в МБОУ Юрьевская СОШ, поварам Липинской Н.В. и Сергиенко А.С.:

- запретить приготовление готовых блюд из овощей без термической обработки урожая 2022 года;

- осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов питания, за качеством проводимой текущей дезинфекции;

- о соблюдении учреждением требований санитарного законодательства;

- при заключении контрактов по организации питания включать пункт об ответственности за поставку и реализацию безопасной и качественной продукции, при исполнении контракта подрядчиком исключить возможность привлечения субподрядчиков;

- осуществлять контроль за содержанием складских и производственных помещений, в соответствии с установленными требованиями санитарного законодательства;

- организовать и обеспечить проведение производственного контроля, в том числе с проведением дополнительных лабораторных исследований пищевой продукции и готовых блюд, с привлечением специалистов службы по ветеринарному надзору;

- принять меры по устранению нарушений санитарного законодательства при организации горячего питания в учреждении, обратив особое внимание на несоответствие температуры подачи горячих блюд, нормы выдачи питания, технологию приготовления пищи, несоблюдение режима проведения уборок в пищеблоках, условий хранения пищевых продуктов;

- активизировать работу родительского (общественного) контроля за организацией питания школьников, обеспечить его функционирование на постоянной основе, максимально регулярной (ежедневной) основе;

- обеспечить неукоснительное соблюдение технологических процессов при приготовлении готовых блюд, в том числе с включением овощей;

- обратив особое внимание на несоответствие температуры подачи горячих блюд, нормы выдачи питания, технологию приготовления пищи.

3. Тимофеевой В.Н. подсобному рабочему:

- обратить особое внимание на несоблюдение режима проведения уборок в пищеблоках, условий хранения пищевых продуктов;

- обеспечить санитарное состояние за содержанием складских и производственных помещений, в соответствии с установленными требованиями санитарного законодательства;

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

5. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Директор школы:



И.С. Зверева