

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия Перспектива» городского округа Самара  
Ассоциированная школа ЮНЕСКО

443023, г. Самара, ул. Советской Армии, 25, 224-70-16, 224-78-64; факс 224-78-64.  
e-mail: [perspektiva@mail.ru](mailto:perspektiva@mail.ru)

**ПРИКАЗ**

от 26. 08. 2020 г.

№178

**«Об организации питания в МБОУ гимназии «Перспектива» г.о. Самара на 2020-2021 учебный год**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологических и санитарных норм на пищеблоке, в целях создания условий для укрепления здоровья детей в МБОУ гимназии «Перспектива» г.о. Самара, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2.2821-10), в соответствии с Постановлением от 30 июня 2020 г. № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил сп.3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (covid-19)"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-11 классы на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию горячего питания заместителя директора по УВР **Тэфанову Г. Н.** и вменить ей в обязанности:
  - в срок до 01.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на **шеф-повара Шаталову Л. С.:**  
**-следить за обязательным использованием масок и перчаток персоналу пищеблока.**

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;

- выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе;

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;

- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда и электробезопасности;

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;

- вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде;

4. Возложить на шеф-повара Шаталову Л. С. персональную ответственность за использование средств индивидуальной защиты, качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря, не допускать ношение ювелирных украшений во время работы.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор гимназии



Т. В. Стародубова

С приказом ознакомлены:

*шеф-повар - Шату*