

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа № 35
с углубленным изучением отдельных предметов» г.Воркуты

П Р И К А З

31.08.2024

№ 761

*Об утверждении примерного 10-ти дневного меню на осень
МОУ «СОШ №35 с УИОП» г. Воркуты»*

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ "СОШ № 35 с УИОП" г.Воркуты

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.09.2024 примерное 10-ти дневное меню в соответствии с приложениями № 1, 2 к настоящему приказу.
2. Поповой А.А., ведущему экономисту своевременно оформлять договора с поставщиками согласно потребности продуктов в соответствии с меню.
3. Соколовой Е.В., кладовщику:
 - 3.1. Осуществлять контроль за доставкой продуктов питания, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов строго в соответствии с примерным 10-ти дневным меню;
 - 3.2. Принимать продукты питания при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции маркировочные ярлыки (или их копии), которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификатов соответствия, сертификатов качества на поступающий товар;

3.3. Обеспечить соответствие условий хранения и сроков годности, установленные предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

3.4. Обеспечить соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании с ежедневным ведением результатов в журналах по учету температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также создание условий хранения продуктов питания в складских помещениях для плодоовощной продукции и сухих сыпучих продуктов с использованием приборов для измерения температуры и влажности воздуха;

3.5. Вести записи в соответствии с формами санитарных правил Приложений № 4, 5 по результатам контроля в журналах бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на продуктовый склад и пищеблок;

3.6. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-ти дневного меню.

3.7. В случае необходимости замены в примерном 10-дневном меню составлять акт по замене в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение 3 к методическим рекомендациям 2.4.0179-20).

4. Контроль за выполнением приказа возложить на зав.производством (шеф-повара) Михалеву Т.В.

Директор

Ю.А. Рябцева

С приказом ознакомлены:

Попова А.А.

Соколова Е.В.

Михалева Т.В.