

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

П Р И К А З

20.02.2024

№ 212

*Об утверждении примерного 10-ти дневного меню на март-апрель
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 01.03.2024 примерное 10-ти дневное меню в соответствии с приложениями № 1, 2 к настоящему приказу.
2. Поповой А.А., ведущему экономисту:
 - 2.1. Своевременно оформлять договора с поставщиками;
3. Михалевой Т.В., зав.производством (щеп-повар), (и.о. кладовщика):
 - 3.1. Усилить 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 нормативно-технической документации;

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 формам санитарных правил Приложений № 4, 5 по результатам контроля в журналах бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на продуктовый склад и пищеблок и т.д.;

3.6. Соблюдать температурный режим 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;

3.7. Вести записи в соответствии формам санитарных правил Приложений № 4, 5 по результатам контроля в журналах бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на продуктовый склад и пищеблок и т.д.;

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

4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.А. Рябцева

С приказом ознакомлены:

Попова А.А.

Михалева Т.В.