

молодежи», 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)»;

- осуществлять питание учащихся в соответствии утвержденным 10 -дневным меню на основании технологических карт при соблюдении правил СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- составлять меню на основании сведений о наличии учащихся, утвержденных норм питания;
- вести все формы учетной документации пищеблока согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения о названии, объемах блюд;
- активизировать работу по систематическому обновлению стендов в обеденном зале;
- вести табели учета по питанию;
- иметь на пищеблоке: инструкции по охране труда и технике безопасности, медицинскую аптечку, суточную пробу за 2 суток, вымеряную посуду с указанием объема блюд;
- при реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (редакция 13.07.2015 года), санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. Утвердить график приема пищи:

завтрак (1-5 классы) – 10.00-10.20

завтрак (6-9 классы) – 11.00-11.25

обед (1-5 классы) – 12.55-13.20

обед (6-9 классы) – 14.00-14.30

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

председателя: учителя: Костенко Е. Б.;

членов комиссии: учителя Таран О. А.;

учителя Гондарь Л. А.

10. Бракеражной комиссии:

- осуществлять работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии;
- знать методику проведения анализа готовой продукции органолептическим методом;
- осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим методом;
- записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешение на выдачу.

11. Организовать дежурство педагогических работников в течение учебного года в помещении столовой согласно графика:

понедельник – Таран О. А.

вторник – Матерка С. В.

среда - Макоед Н. В.

четверг – Голобородько И. И.

пятница – Филиппова Р. А.

12. Организовать льготное питание детям из многодетных семей:

Костенко Ивану – 1 класс;

Алейникову Светославу-2 класс;

Алейникову Любомиру-2 класс;

Алфановой Галине -3 класс;

Алифановой Ольге -4 класс;

Масленникову Ивану – 4 класс;