

**муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Сенькинская средняя общеобразовательная школа»
Медведевского района Республики Марий Эл**

П Р И К А З

от «31» августа 2017 г. № 61/О

Об организации горячего питания в школьной столовой

В связи с началом нового 2017-2018 учебного года, в целях качественного приготовления и организации приёма пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены и сохранения жизни детей

приказываю:

1. Организовать горячее питание в школе со 05.09.2017 г. с пятидневной рабочей неделей.
2. Создать бракеражную комиссию в школе в следующем составе:
Ивановой Л.И. -директора школы;
Смирновой С.В., учителя математики;
Ямидановой Н.П., заведующей производством.
- 3.1 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 3.2. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Установить следующую стоимость питания на одного ребенка в день:
-завтрак- 20 рублей;
-обед- 35 рублей.
5. Детей из многодетных семей, при наличии пакета документов, обеспечивать бесплатным обедом.
6. Организовать питание учащихся в школе согласно графику. (Приложение 1)

7.Заведующей производством Ямидановой Н.П.:

7.1 Иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

7.2 Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

7.3.Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

7.4.Контролировать правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

7.5. Вести работу с поставщиками продуктов.

8.Возложить ответственность на повара школьной столовой Гаврилову Н.Н.за:

8.1.Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

8.3 Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

8.4.Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

8.5.Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.6. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

8.7. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8.8. Составление разнообразного меню;

8.9. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

8.10. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

8. Возложить ответственность на классных руководителей за:

8.1.обеспечение приема пищи детьми;

8.2.соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности

качества питьевой воды.

9. Утвердить меню на 10 дней.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на Тихонькину А.П.

Директор школы:



ЛИИ

Л.И.Иванова