

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

П Р И К А З

30.08.2014 г.

№ 36

Об организации горячего питания в школьной столовой

В связи с началом нового 2014-2015 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 02.09.2014 г. с пятидневной рабочей неделей.
2. Создать бракеражную комиссию в школе в следующем составе:
Ивановой Л.И. -директора школы;
Епрушкиной В.А., учителя начальных классов;
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-10 рублей;
-обед- 26 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 и 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 Чемякову А.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 себя.

Директор школы:



Л.И.Иванова