

Приказ

04 сентября 2017 г.

№ 54/2 - о\д

«Об организации питания учащихся»

В соответствии со ст. 41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение решения общешкольного родительского собрания (протокол № 1 от 04.09.2017 г.), с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся за счёт средств родителей в количестве 49 человек, в том числе: учащихся 1-4 классов – 24 человека, 5-9 классов – 25 человек в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только в соответствии с требованиями СанПин.
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся и контроль за правильностью составления меню и качеством приготовленной пищи Сазонову И.П., заведующего хозяйством и Адельбаеву З.Е., повара
3. Утвердить график приёма пищи:
10⁰⁰ – 1,2,4 классы
11⁰⁰ – 5-9 классы
12⁰⁰ – 3 класс
4. Ответственным за питание Адельбаевой З.Е. и Сазоновой И.П.:
 - 4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню требования учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - 4.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов
5. Повару, отвечающему за организацию питания:
 - 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

- 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несет ответственность Сазонова И.П., заведующий хозяйством.
- 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями и поставщиком.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:
- заведующий хозяйством, Сазонова И.П.
 - учитель химии и биологии, Бочарова В.В.
 - учитель физической культуры, Провоторова М.К.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке: ответственность за её ведение возлагается на повара Адельбаеву З.Е.

7. Повару Адельбаевой З.Е. – строго соблюдать технологию приготовления блюд. Производить закладку продуктов в присутствии комиссии.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточную пробу за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

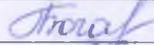
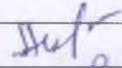
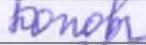
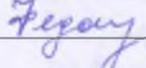
9. Запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания в каждом классе несут классные руководители.

11. Контроль за полным и рациональным использованием продуктов предоставляемых в столовую, а также за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ ООШ с. Тяглое Озеро:  Федюнина Н.В.

С приказом ознакомлен(а):

	Бочарова В.В.		Адельбаева З.Е.
	Артемьева Т.А.		Попова О.А.
	Жилина Н.Е.		Боброва Е.В.
	Федюнина И.Г.		Провоторова М.К.