

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Нижнекамская школа №18 для
детей с ограниченными
возможностями здоровья»

«Сәламәтлек мөмкинлекләре
чикләнгән балалар өчен 18 нче
Түбән Кама мәктәбе» дәүләт
бюджет гомуми белем
учреждениесе

ПРИКАЗ

от 30.10.2020 г.

По **совершенствованию**
организации питания в
школе

БОЕРЫК

№ 147

В дополнение к приказу № 75 от 03.05.2018 г. и в связи с кадровыми изменениями

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Соблюдать план мероприятий согласно установленного приказа.
2. Мусавировой О.В. – заведующей столовой, Макаровой Н.А. – медсестре разрабатывать и согласовывать с территориальным органом Роспотребнадзора примерное двухнедельное меню для обучающихся от 7 до 11 лет и от 11 до 18 лет на осенне-зимний и весенне-летний периоды с учетом утвержденных наборов питания.
3. Вахитову А.И. – учителю начальных классов, Макаровой Н.А. – медсестру назначить ответственными за организацию горячего питания обучающихся и воспитанников, отчетность и санитарно-эпидемиологический режим.
4. Мусавировой О.В. – заведующей столовой усилить контроль за качеством закупаемых продуктов, графиком их поставки и сроками реализации, соблюдением меню и режима питания.
5. Брокеражной комиссии – активизировать работу: по контролю за организацией и качеством питания обучающихся; по бракеражу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовой кулинарной продукции.
6. Мусавировой О.В. – заведующей столовой, Макаровой Н.А. – медсестре организовать ведение надлежащим образом обязательной документации школьной столовой, в том числе:
 - журнал заявок на питание; журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал подсчета калорийности и химического состава пищи;
 - «Журнал здоровья»;
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - результаты лабораторных анализов пищи;
 - технологические карты кулинарных изделий;

сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы на все завозимые продукты.

7. Мусавировой О.В. – заведующей столовой, Макаровой Н.А. – медсестре, Хузеевой А.К. – ЗДАХР проводить своевременно мероприятия программы производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8. Хузеевой А.К. – ЗДАХР обеспечить производственные помещения столовой современным модернизированным оборудованием, мебелью, инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами.

9. Макаровой Н.А. – медсестре проводить информационно-просветительскую работу среди учащихся школы по формированию культуры здорового питания, навыков самообслуживания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

10. Мусавировой О.В. – заведующей столовой активизировать работу по обновлению стендов по организации питания, включая разделы:

«Уголок потребителя»;

«Правила здорового питания»;

«Примерное двух недельное меню для обучающихся от 7 до 11 лет и от 11 до 18 лет»;

«Меню дня».

11. Вахитовой А.И. – учителю начальных классов разместить в разделе «Питание» сайта школы нормативные правовые акты, регламентирующие организацию школьного питания, методические рекомендации, меню, фотографии столовой, блюд и т.п..

12. Заяловой Д.Р. – главному бухгалтеру, Мусавировой О.В. – заведующей столовой систематизировать работу по повышению квалификации поваров с учетом современных требований к организации питания обучающихся и воспитанников.

Директор школы № 18:

М.З. Ямашева

С приказом ознакомлены:

Заялова Д.Р.

Хузеева А.К.

Мусавирова О.В.

Вахитова А.И.

Макарова Н.А.