

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН, ТУКАЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШИЛЬНЕБАШСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С
УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА»

Адрес: 423888, РТ, Тукаевский муниципальный район, с. Шильнебаш, ул. Школьная, д.28.
Тел/факс: (8552)375392, ИНН 1639018892, ОГРН 1021601371670

ПРИКАЗ

№ 104

от 29 августа 2016 г

«Об организации горячего питания в школе»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2016 – 2017 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

1. Директору школы Шарифуллиной Ф.Х.:
 - обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2016 года. - установить время питания 1 смена с 9.40 – 10.00, 2 смена – 10.45 – 11.05.
2. Заведующему хозяйством Уфимцевой В.В. вести журнал заявок на продукцию, принимать продукцию в столовой и вести учет готовой продукции с учётом выявления сроков реорганизации продуктов питания.
3. Повару Нургалимовой Р.Н.:
 1. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САНПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 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.
4. Возложить ответственность на завхоза школы Уфимцевой В.В. и повара школьной столовой Нургалимовой Р.Н. за:
 - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- ежемесячно сдавать отчеты по питанию в МБОУ ЦОБУ .

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- директора школы,
- дежурного учителя (согласно графика дежурства учителей в школе),
- повара Нургалимовой Р.Н.,
- председателя профсоюзного комитета Давлетовой З.Л.
- председателя родительского комитета Беспаловой Е.В.

5.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на завхоза Уфимцевой В.В. и повара школьной столовой Нургалимовой Р.Н. за:

- 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 6.2. хранение продуктов питания и сроки реализации;
 - 6.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 6.6. составление разнообразного меню;
 - 6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Шарифуллина Ф.Х.

С приказом ознакомлены: