

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 с. Чекмагуш
муниципального района Чекмагушевский район
Республики Башкортостан
(МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш МР Чекмагушевский район РБ)

ПРИКАЗ

02 сентября 2019 г.

№ 36/1

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2019-2020 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:


1. Назначить ответственным лицом за питание учащихся повара Тухватуллину Л.М. в МБОУ СОШ №1 с.Чекмагуш
2. Социальному педагогу Рамазановой Д.Н. составить список детей, имеющих право на дотационное питание на основе необходимых документов два раза в год (сентябрь, январь).
3. Проводить ежемесячную сверку питания детей, имеющих право на дотационное питание.
4. Установить время питания в МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш:
 - 1, 2, классы – 9.10-9.30
 - 3, 4, классы – 10.10 -10.30
 - 5-6 классы – 11.10-11.20
 - 7, 8, 10 классы- 12.00-12.10
 - 9, 11 классы, дети ОВЗ и инвалиды - 12.50-13.00
5. Старшему повару Тухватуллиной Л.М.:
 - 5.1. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утвержденное меню на 12 дней, провести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - 5.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.11249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 - 5.3. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.
 - 5.4. Своевременно информировать руководство школы о поступлении недоброкачественной продукции.
6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Тухватуллиной Л.М., Каримовой А.И., Нуриевой Р.В., Исхаковой А.А., Набиуллиной Р.М., Ахмадуллиной Г.Р.
 - 6.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям.
 - 6.2. Составление ежедневного меню – требования установленного образца с учетом меню.
 - 6.3. Организацию замены продуктов питания на равноценные по составу соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 6.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи.
 - 6.5. Ежедневное проведение С-витаминации и третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 6.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 6.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», Оценка готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - 6.8. Ежедневный забор суточный пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

- 6.9.Ежемесячный подсчет ингредиентов на накопительной бухгалтерской ведомости.
- 6.10.Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 6.11.Ежедневно сдавать отчеты в бухгалтерию.
- 7.Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 7.2.Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
8. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Тухватуллиной Л.М., Каримовой А.И., Р.В., Исхаковой А.А., Нуриевой Р.В., Набиуллиной Р.М., Ахмадуллиной Г.Р. за:
- 8.1.Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами.
- 8.2.Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации.
- 8.3.Работа с поставщиками продуктов.
- 8.4.Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке
- 8.5.Парвильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.
- 8.6.Составление разнообразного меню.
- 8.7.Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
- 8.8.Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 9.Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 9.1.Обеспечение приема пищи детьми.
- 9.2.Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.
- 9.3.Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.
- 9.4.За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питанияя.
- 9.5.За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.
- 10.Утвердить меню двухнедельный меню.
- 11.Дежурным учителям во время приема пищи присутствовать в столовой.
- 12.Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Бикмухаметов А.Р.

С приказом ознакомлены:



Тухватуллина Л.М.
Каримова А.И.
Нуриева Р.В.
Исхакова А.А.
Набиуллина Р.М.
Рамазанова Д.Н.
Ахмадуллина Г.Р.