

**Министерство образования Республики Башкортостан
Отдел образования Администрации муниципального района
Чекмагушевский район муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №1с. Чекмагуш
муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан**



ПРИКАЗ

01 сентября 2016 г.

№ 38

с. Чекмагуш

§2

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. 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 классы – 9.10-9.15

4,5 классы – 9.55-10.05

6,7,8а,8б классы – 10.45-10.55

8в,9,10,11 классы- 11.35-11.45

2,3 классы - 15.25-15.35

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.

6. Возложить ответственность на поваров школьных столовых Тухватуллиной Л.М., Яушевой Л.Б., Минникеевой А.К., Исхаковой А.А.

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 в 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-витаминизации 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»,
Оценки 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 Тухватуллину Л.М., Яушеву Л.Б., Минникаеву А.К., Исакову А.А. 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. Правильное 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 питания.

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

Амирханов Р.Г.

С приказом ознакомлены:

Тухватуллина Л.М.

Яушева Л.Б.

Минникеева А.К.

Исхакова А.А.

Рамазанова Д.Н.

**Министерство образования Республики Башкортостан
Отдел образования Администрации муниципального района
Чекмагушевский район муниципальное бюджетное образовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №1 с. Чекмагуш
муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан**



ПРИКАЗ

01 сентября 2015 г.

№ 30

с. Чекмагуш

§ 9

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2015-2016 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 Шафиковой Р.Р. 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:

1,5,6а классы – 9.55-10.05

6б,7,8 классы – 10.45-10.55

9,10,11 классы – 11.35-11.45

2,3 классы - 15.25-15.35

4 классы – 16.15-16.25

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.

6. Возложить ответственность на поваров школьных столовых Тухватуллиной Л.М., Яушевой Л.Б., Минникеевой А.К., Исхаковой А.А.

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 в 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-витаминизации 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», Оценки 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 Тухватуллину Л.М., Яушеву Л.Б., Минникаеву А.К., Исхакову А.А. 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. Правильное 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 питания.
- 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
С приказом ознакомлены:

Амирханов Р.Г.

Тухватуллина Л.М.

Яушева Л.Б.

Минникеева А.К.

Исхакова А.А.

Шафикова Р.Р.

**Министерство образования Республики Башкортостан
Отдел образования Администрации муниципального района
Чекмагушевский район муниципальное бюджетное образовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №1 с. Чекмагуш
муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан**



ПРИКАЗ

01 сентября 2015 г.

№ 30

с. Чекмагуш

§ 7

Об организации горячего питания
в СОШ с.Новокутово – филиал МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш

В целях организации горячего питания в СОШ с.Новокутово – филиал МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш на должном уровне в 2015-2016 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 Баймиеву М.В. в СОШ с.Новокутово – филиал МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш.
2. Социальному педагогу Шафиковой Р.Р. 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 СОШ с.Новокутово – филиал МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш:
 - 1,5,6,7,8,10 классы – 9.55-10.05 час.
 - 1,5,6,7,8,10 классы (многодетные дети) – 10.45-10.55 час.
5. Старшему повару Баймиеву М.В.:
 - 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.

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Баймиеву М.В.

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 в 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-витаминизации 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», Оценки 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 повара школьной столовой Баймиеву М.В. 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. Правильное 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 питания.

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.

С приказом ознакомлены:

Баймиева М.В.

Шафикова Р.Р.