

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
СОЛЬ – ИЛЕЦКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА »
СОЛЬ – ИЛЕЦКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

09.08.2018г. № 01 – 08 – 83

«Об организации горячего
питания в школе»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2018 – 2019 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся с 01 сентября 2018 года по 30 мая 2019 года;
2. Установить время питания:
1,2,классы-10.30–10.50;
3-11классы–10.50-11.15;
3. Назначить ответственным за организацию питания учащихся завхоза школы Глобильченко Н.Г.;
4. Ответственному за организацию питания Глобильченко Н.Г. ;
 - 4.1. Руководствоваться в своей работе «Положением. об организации горячего питания в МОБУ «Саратовская СОШ»;
 - 4.2. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
 - 4.3. 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;
 - 4.4. Несет ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.5. Несет ответственность за сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- 4.6. Несет ответственность за работу с поставщиками продуктов;
- 4.7. Несет ответственность за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 4.8. Несет ответственность за составление разнообразного меню;
- 4.9. Ежедневно вывешивает в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
- 4.10. Ежемесячно сдает отчеты по питанию;
5. Назначить ответственного за качество приготовления пищи Казиеву Гульзаду Алексеевну и возложить на нее обязанности за:
 - 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.3. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.4. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 5.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.6. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.7. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.8. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 5.9. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 5.10. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.11. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
6. Контроль за выполнением данного приказа возложить на заместителя по ВР Таманкулову Ж.М.

Директор школы

Ю.В.Ксенофонтова

С приказом ознакомлены

Таманкулова Ж.М.

Глобильченко Н.Г.

Казиева Г.А.

