

Приказ

01 сентября 2013 г.

№ 44/11 - о\д

«Об организации питания учащихся»

Во исполнение Закона «Об образовании» и решения общешкольного родительского собрания (протокол № 1 от 06.09.2013 г.). С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся за счёт средств родителей в количестве 43 человек, в том числе: учащихся 1-4 классов – 21 человек, 5-9 классов – 22 человека в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только в соответствии с требованиями СанПин.
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся и контроль за правильностью составления меню и качеством приготовленной пищи Бочарову В.В., учителя химии и биологии и Адельбаеву З.Е., повара
3. Утвердить график приёма пищи: 10³⁰ – 1-3 классы
11³⁰ – 5-9 классы
4. Ответственным за питание Адельбаевой З.Е. и Бочаровой В.В.
 - 4.1. Составлять меню требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню требования учитывать следующие требования:
 - Определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - 4.3. Представлять меню для утверждения и.о. директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 часов
5. Повару, отвечающему за организацию питания:
 - 5.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несет ответственность Гречкина Н.М., завхоз.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями и поставщиком.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- и.о. директора Федюнина Н.В.
- учитель химии и биологии Бочарова В.В.
- завхоз Гречкина Н.М.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке: ответственность за её ведение возлагается на повара Адельбаеву З.Е.

7. Повару Адельбаевой З.Е. – строго соблюдать технологию приготовления блюд. Производить закладку продуктов в присутствии комиссии.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Картотеку технологий приготовления блюд;
- Медицинскую аптечку;
- График закладки продуктов;
- График выдачи готовых блюд;
- Нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- Суточную пробу за 2 суток;
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

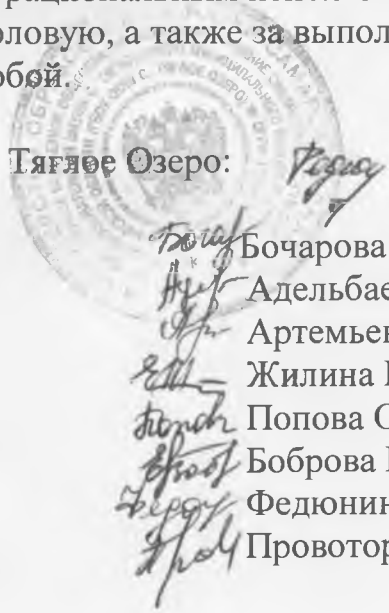
10. Ответственность за организацию питания в каждом классе несут классные руководители.

11. Контроль за полным и рациональным использованием продуктов предоставляемых в столовую, а также за выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора ГБОУ ООШ с. Тяглое Озеро:

Федюнина Н.В.

С приказом ознакомлен(а):



Бочарова В.В.
Адельбаева З.Е.
Артемьева Т.А.
Жилина Н.Е.
Попова О.А.
Боброва Е.В.
Федюнина И.Г.
Провоторова М.К.