

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«САДОВАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Об организации горячего питания

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2017 – 2018 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору школы Салаватовой И.М.

– обеспечивать школьную столовую продуктами питания в течение 2017 – 2018 учебного года;

2. Повару Халиловой З.М.

– проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на одну неделю, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;

– 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.

3. Возложить ответственность на повара Халиловой З.М. за:

– разработку недельного меню на основе Примерного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

– ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак 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;

– контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

– снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение 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 состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиком продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4. Создать бракеражную комиссию в составе: директора школы Салаватова И.М., дежурного учителя (согласно графику дежурства учителей в комнате для приёма пищи), повара Халиловой З.М, председателя профсоюзного комитета Мустафеевой Г.И.

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.



Директор:

Салаватова И.М.