

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА № 33

По МКОУ «Годоберинская СОШ» от 01.09.2020г.

« Об организации горячего питания в школе».

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020-2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору школы Зелинханову О.А. :

- обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2020года.
- установить время питания 1 смена с 9:35-09:55, 2 смена с 10:45-11:05.

2. Зам.директору по АХЧ Маджидову Р.М. вести журнал заявок на продукцию, принимать продукцию в столовой и вести учет готовой продукции с учетом выявления сроков реорганизации продуктов питания.

3. Повару Алевой С.И.

- провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САНПИНа, иметь утвержденное перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчет 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.

4. Возложить ответственность на зам.директора по АХЧ Маджидова Р.М. и повара школьной столовой Алевой С.И. за:

- разработку десятидневного меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;
- составление ежедневного меню-требований 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;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- ежемесячно сдавать отчеты по питанию в МКОУ «Годоберинская СОШ»

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Магомедовой Н.П. -зам.директора по УВР в начальной школе(председатель комиссии)
- Нурмагомедова М.Л.-учитель начальных классов(член комиссии)
- Гайирбекова Ж.К.- учитель начальных классов (член комиссии)
- дежурного учителя(согласно графика дежурства учителей в школе),
- повара Алиевой С.И.
- председателя профсоюзного комитета Магомедова Ш.Г.

5.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на зам.директора по АХЧ Маджидова Р.М. и повара школьной столовой Алиевой С.И. за:

- 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 6.2. хранение продуктов питания и сроки реализации;
 - 6.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями САНПИН;
 - 6.6. составление разнообразного меню;
 - 6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 7.1. обеспечения приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Зелимханов О.А.



С приказом ознакомлены: Маджидов Р.М. _____
Магомедова Н.П. _____
Нурмагомедов М.Л. _____
Гайирбекова Ж.К. _____