

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
ФЕДОРОВКА РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ӨСБҮЛӘК АУЫЛЫ БАШЛАНҒЫС
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ

453283, Башкортостан Республикаһы,
Федоровка районы, Өсбүләк ауылы,
Иштәр урамы, 2



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА ИЖБУЛЯК
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ФЕДОРОВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

453283, Республика Башкортостан,
Федоровский район, с. Ижбуляк,
ул. Молодежная, 2

Тел./факс: (34746) 2-92-21; e-mail: shola-igbuljc@mail.ru

БОЙОРОК

«01» сентябрь 2020 й.

№29

ПРИКАЗ

«01» сентября 2020 г.

Об организации горячего питания учащихся

С целью организации питания учащихся в ОУ, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в 2020-2021 учебном году.

Приказываю:

1. Организовать бесплатное горячее питание учащихся в школе в соответствии с примерными 10-дневными меню для организации питания детей, из расчета 55 рублей в день.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на организатора по питанию (зам. директора по УВР), повара ОУ в соответствии с функциональными обязанностями и Сан Пин 2.4.5.2409-08:
 - 2.1 Составлять меню накануне предшествующего дня;
 - 2.2 При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя нормы выхода блюд;
 - представлять меню на утверждение директору школы накануне предшествующего дня.
3. Утвердить график приема пищи:
1 смена 1-4 классы – 10.20 – 10.40
4. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов;
 - 4.1 возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на повара Насырову Г.С. и завхоза садика Рахимову А.Р.

4.2. Оформлять акт на обнаруженные некачественные продукты или их недостаток, который подписывается членами бракеражной комиссии.

5. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- необходимые журналы, предусмотренные санитарными требованиями;
- приходные документы на продукцию, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения и маркировочные ярлыки на продукты питания;
- вымеренную посуду с указанием объема;
- примерное 2-х недельное меню и ассортиментный перечень блюд, согласованный с ТУ «Роспотребнадзор», ежедневное меню, сведения пищевой ценности блюда;
- книга отзывов и предложений;
- журнал учета фактической посещаемости школьников.

6. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

7) Для поддержания порядка во время приема пищи обязать классного руководителя находиться в столовой и нести ответственность за поведение детей во время приема пищи и соблюдения ими санитарно-гигиенических норм.

8) Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Насырова Г.С.

Рахимова А.Р.

Ио директора школы



Салихова А.Н.