

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 с. Чекмагуш
Муниципального района Чекмагушевский район
Республики Башкортостан
(МБОУ СОШ N1 с.Чекмагуш МР Чекмагушевский район РБ)

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 г.

№ 38/5

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024-2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

- Приказываю:
- 1. Назначить ответственным лицом за питание учащихся повара Юсупову Л.М. в МБОУ СОШ №1 с.Чекмагуш
 - 2. Организатору питания Латыповой Л.К. составить список детей, имеющих право на дотационное питание на основе необходимых документов два раза в год (сентябрь, январь).
 - 3. Проводить ежемесячную сверку питания детей, имеющих право на дотационное питание.
 - 4. Установить время питания в МБОУ СОШ № 1 с. Чекмагуш:

	Во время урока		Во время перемены	
1 урок	1а,1б,1в,2г	8.30	4а,4б,4в,5а	9.10-9.20
2 урок	3а,3б,3в	9.20-10.00	5б,5в,7а,7г,7б	10.00-10.15
3 урок	2а,2б,2в	10.15-10.55	6б,6в,6а,9в,7в	10.55-11.10
4 урок	-	11.10-11.50	8а,8б,8в,9а	11.50-12.00
5 урок	-	12.00-12.40	10а,10б,11а,11б,11в,9б	12.00-12.40
бурок	-	12.50-13.30	Второе питание для ОВЗ	12.50-13.30

- 5. Старшему повару Юсуповой Л.М.:
 - 5.1. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утвержденное меню на 12 дней, провести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - 5. 2.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.
 - 5.3. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

6. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Минникееву А.К., Юнусовой Э.Г.

7. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям.

6.2. Составление ежедневного меню — требования установленного образца с учетом меню.

6.3. Организацию замены продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

6.4 Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи.

6.5 Ежедневное проведение С-витаминизации и третьего блюда непосредственно перед раздачей.

6.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

6.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», Оценка готовых блюд и разрешения их к выдаче.

6.8. Ежедневный забор суточный пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

6.9 Ежемесячный подсчет ингредиентов на накопительной бухгалтерской ведомости.

6.10. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6.11 .Ежедневно сдавать отчеты в бухгалтерию.

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

7.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

8. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Юнусовой Э.Г., Минниковой А.К., Юсуповой Л.М.. за:

8.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения

кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами.

8.2. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации.

8.3 Работа с поставщиками продуктов.

8.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке

8.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.

8.6. Составление разнообразного меню.

8.7 Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

8.8. Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

9.1 Обеспечение приема пищи детьми.

9.2. Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.

9.3. Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.

9.4. За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питания.

9.5. За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.

10. Утвердить меню двухнедельное меню.

11. Дежурным учителям во время присутствовать в столовой во время приема пищи.

12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Бикмухаметов А.Р.