

01.09.2017

Приказ

№ 108 - од

Об организации питания в 2017– 2018 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409 – 08

приказываю:

1. В 2017 – 2018 учебном году организовать горячее питание через школьную столовую и обеспечить обучающихся, в том числе и обучающихся с ОВЗ, работников школы горячими завтраками.
2. Питание обучающихся организовать на средства родителей (на основании решения общешкольного родительского собрания (протокол №3 от 06.09.2017г.) плата за питание составляет 600 руб.).
3. Питание работников организовать по желанию с оплатой фактической стоимости завтраков.
4. Назначить ответственными за посещение столовой обучающимися, с учетом фактически отпущенных завтраков классных руководителей 1-9 классов.
5. Классным руководителям 1-9 классов вести журнал учета питания, своевременно подавать заявки на завтраки в столовую, таблиць в бухгалтерию.
6. Завхозу Сусловой М.В.:
 - осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
 - прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции,
 - продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня,
 - строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях.
7. Повару Яниной Н.В. соблюдать требования к организации питания:
 - строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам;
 - не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды;

- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке;
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
- своевременно проходить медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием ;
- нести ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Утвердить график работы столовой:

1 смена – 10.00 – 10.20. классы: 1,2,3, 4,5

2 смена – 10.55 – 11.15 классы: 6,7 - 9

Директор:



Филимонова О.П. Филимонова

С приказом ознакомлены:

Судина
Акиз