

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района
Красноармейский Самарской области

01.09.2015

Приказ

№ 117 - од

Об организации питания в структурном подразделении д/с «Ивушка»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания в составе:

Чибизова Н.В.–воспитатель,

Давыдова И.Ю.– завхоз

1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.

2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Завхозу Давыдовой И.Ю.:

1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.

3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2. Повару Третьяковой С.В.:

1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов

7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

8. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

10. Своевременно проходить медицинский осмотр.

11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием

12. Нести ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Возложить ответственность на воспитателя Чибизову Н.В.:

- 4.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 5.1. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.



Филимонова – О.П. Филимонова

С приказом ознакомлены

Чибизова Н.В. *Чибизова*

Давыдова И.Ю. *Давыдова*

Третьякова С.В. *Третьякова*

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района
Красноармейский Самарской области

01.09.2015

Приказ

№ 118 - од

Об организации питания в 2015– 2016 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 2.4.1.1178 – 02, (п.1.12.1)

приказываю:

1. В 2015 – 2016 учебном году организовать горячее питание через школьную столовую и обеспечить обучающихся, работников школы горячими завтраками.
 2. Питание учащихся организовать на средства родителей (на основании решения общешкольного родительского собрания (протокол №1 от 15.01.2015г.) плата за питание составляет 600 руб.).
 3. Питание работников организовать по желанию с оплатой фактической стоимости завтраков.
 4. Назначить ответственными за посещение столовой учащимися, с учетом фактически отпущенных завтраков классных руководителей 1-11 классов.
 5. Классным руководителям 1-11 классов вести журнал учета питания, своевременно подавать заявки на завтраки в столовую, таблицу 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 – 10.15 классы: 1,2,3,5

2 смена – 10.55 – 11.25 классы: 4,7 - 11



(О.П. Филимонова)

С приказом ознакомлены

Щербаков (М.В. Щербаков)
Яшина (М.В. Яшина)

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района
Красноармейский Самарской области

01.09.2015

Приказ

№ 119 - од

Об организации производственного контроля

В целях соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий возложить функции по осуществлению производственного контроля на должностных лиц:

1. Директора Филимонову О.П.
2. Воспитателя д/с «Ивушка» Чибизову Н.В.
3. Завхоза Суслору М.В.



Филимонова О.П. Филимонова

С приказом ознакомлены:
Чибизова Н.В. _____
Суслору М.В. *Суслору* _____

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района
Красноармейский Самарской области

01.09.2015

Приказ

№ 120 - од

О создании бракеражной комиссии

В целях ежедневной проверки качества приготовляемой пищи на 2015 – 2016 учебный год создать бракеражную комиссию в составе:

1. Филимонова О.П. – директор
2. Каримов Б.С. – учитель географии
3. Янина Н.В. – повар

Результаты проверки заносятся ежедневно в бракеражный журнал.



О.П. Филимонова

С приказом ознакомлены:

Каримов Б.С. *Б.С. Каримов*

Янина Н.В. *Н.В. Янина*

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Павловка муниципального района
Красноармейский Самарской области

01.09.2015

Приказ

№ 127 - од

Об усилении мер безопасности на пищеблоке.

В соответствии со статьей 51 «Охрана здоровья обучающихся и воспитанников» Закона РФ «Об образовании», п. 24 Типового положения об общеобразовательном учреждении, с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08

п р и к а з ы в а ю:

1. Прием продуктов на пищеблок осуществлять при непосредственном участии представителей школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
2. Организовать систематический административный и общественный контроль за качеством поступающего сырья и продукции.
3. Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.
4. Организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



О.П. Филимонова - О.П. Филимонова

С приказом ознакомлены

Сулова М.В. *Сулова*

Янина Н.В. *Янина*