

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ
КЫРМЫСКАЛЫ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕУ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕБЫ КАМЫШЛЫ
АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕУ МӘКТӘБЕ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА С. КАМЫШЛИНКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МОБУ СОШ с. Камышлинка)

БОЙОРОК

01.09.2020 й.

№2

ПРИКАЗ

01.09.2020г.

«Об организации питания учащихся школы в 2020-2021 учебном году»

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (для общеобразовательных и профессионально-технических) учебных заведений); Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» и письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 №06-731 о формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников с приложением к нему методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся воспитанников», в целях правильности составления меню, использования средств, выделенных на питание учащихся.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перспективное двухнедельное меню и пищевую ценность блюд на 2020-2021 учебный год для обучающихся.
2. Утвердить перспективное двухнедельное меню и пищевую ценность блюд на 2020-2021 учебный год (для обучающихся из многодетных малообеспеченных семей). Сезон: осенне-зимний. Возрастная категория: от 11 лет и старше.
3. Утвердить перспективное 10-дневное меню и пищевую ценность блюд на 2020-2021 учебный год (для обучающихся из многодетных малообеспеченных семей). Сезон: осенне-зимний. Возрастная категория: от 7 до 11 лет.
4. Утвердить перспективное 10-дневное меню и пищевую ценность блюд на 2020-2021 учебный год (для обучающихся с ограниченной возможностью здоровья). Сезон: осенне-зимний. Возрастная категория: от 7 до 11 лет.; от 11 лет и старше.
5. Утвердить график работы школьной столовой.
6. Не допускать неполное и нерациональное использование средств, выделенных на питание учащихся.
7. В целях приготовления здоровой пищи в школьной столовой и предупреждения пищевых отравлений среди учащихся бракеражной комиссии:
 - ежедневно вести бракеражный журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

-снимать пробы и делать аккуратно записи в «Бракеражном журнале» всем членам комиссии о качестве блюд. оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

-качество приготовленной пищи оценивать «Удовлетворительно» или «Неудовлетворительно».

9. В целях предупреждения заражения учащихся инфекционными заболеваниями (гепатит, ОРВИ и др.) для питьевого режима использовать охлажденную сертифицированную бутилированную воду, установленную в аппарат «Диспансер». Не допускать, чтобы учащиеся пили воду из водопроводного крана.

Ответственный за питьевой режим в школе –Волкова В.Л.- повар школьной столовой.

10. Волковой В.Л. тщательно и регулярно производить отбор суточных пробы блюд в соответствии требований Сан ПиН.

Возложить ответственность на повара школьной столовой Волкову В.Л.за:

-бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

-хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

-правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

-выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

-контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

-ежемесячно сдавать отчёты

-контроль за закладку в котёл продуктов питания;

-вести контроль за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации

-вести работу с поставщиками продуктов

12. Назначить ответственным за складское помещение школьной столовой Арасланова А.Н., преподавателя – организатора ОБЖ

13. Столовую и складское помещение содержать в порядке.

14. Волковой В.Л., повару школы, ежедневно производить приготовления дезрастворов для обработки посуды и инвентаря.

15. Каждую субботу объявить санитарным днем в столовой для проведения генеральной уборки в столовой и складском помещении.

16. В столовой обязательно наличие следующих журналов:

1) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

2) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

3) Журнал здоровья;

4) Журнал витаминизации третьих и сладких блюд;

5) Ведомость контроля за рационом питания.

17. Классным руководителям провести инструктажи по технике безопасности и поведения обучающихся в школьной столовой.

17. Ответственность за организацию питания обучающихся возложить на заместителя директора по ВР Клюкину Н.М..

Директор школы:  Стодольникова Ф.А.

