

«Об организации горячего питания в школе»

В соответствии с положением «Об организации питания обучающихся», в целях организации горячего питания в школе в 2015 – 2016 учебном году, обеспечения обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, гарантированного качества и безопасности питания

приказываю

1. Организовать с 02.09.2015 г. питание учащихся 1-11 классов.
2. Назначить ответственной за организацию питания повара Судакову А. М.
3. Установить время приема пищи:
Завтрак:
1- 4 классы – после первого урока (9.10 – 9.25);
5-11 классы – после второго урока (10.05 – 10.15);
Обед:
1 – 4 классы – после 4 урока (11.45 – 12.05);
5-11 классы – после 5 урока (12.45 – 13.05);
4. Зам. Директора по ВР Григорьевой Е. И. для поддержания порядка в столовой организовать дежурство педагогических работников, которые сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей. своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.
7. Повару Судаковой А. М.:
 - иметь утверждённое директором меню на 10 дней;
 - 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 физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах;
 - осуществлять составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд;
 - осуществлять организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- осуществлять ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- вести ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной ведомости;

- осуществлять ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Утвердить меню на 10 дней.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Воронина И. Н.