

МОБУ НШ-ДС д. Новомунасиново
МР Бурзянский район РБ

| | |
|------------------|----------|
| Форма по ОКУД | 0301001 |
| по ОКПО | 02119691 |

| | |
|--------------------|---------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 121 | 15.09. 2016 |

Об организации питания

В целях организации горячего питания в МОБУ НШ-ДС д. Новомунасиново на должном уровне в 2016 – 2017 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию полноценного, сбалансированного питания детей назначаю себя:

1.1. Контроль за санитарным режимом пищеблока Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.2. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

1.3. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.

1.4. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

1.5. Гигиеническое обучение и воспитание.

1.6. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

2. Назначить ответственным за питание учащихся и воспитанников поваров Кумушбаеву А. и Шарипову Л.З. и завхоза Сагитову Г.Г.

3. Установить следующий график приема пищи обучающимися и воспитанниками

| Категория детей | Завтрак | Обед | Полдник |
|---------------------------|-------------|---------------|--------------|
| Обучающиеся 2,4 классы | - | 10.40 -10.55 | - |
| Обучающиеся 1 класс | | 11.45-12.00 | |
| Обучающиеся 3 класс | | 13.30 | |
| Воспитанники | 9.30-10.00. | 12.15- 12.50. | 15.30- 15.50 |

4. Поварам Кумушбаевой А.Р. и Шариповой Л.З.

4.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

4.2 . 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

веществах.

4.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

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

4.5 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, температурный режим холодильного оборудования,

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

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

4.8. составление разнообразного меню;

4.9. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4.11. ведения журнала «Здоровья»;

4.12. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов

5. Возложить ответственность на завхоза Сагитову Г.Г. за:

5.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

5.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.8. ежемесечный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

5.9 ежемесячно сдавать отчеты .

5.10. оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

5.11. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

5.12. работу с поставщиками продуктов.

5.13. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Меню-требование;

5.14. Бракеражный журнал сырой продукции с указанием времени доставки и время ни реализации и номера накладной и сертификата.

6. Создать бракеражную комиссию для начальной школы в составе:

председателя комиссии : Ш а р и п о в о й М.Б.,

членов комиссии: Ягафаровой Г.С., Шариповой Л.З.

Для детского сада:

Председателя комиссии: Муллагуловой А.А.,
членов комиссии: Аюповой Л.С., Аюповой Л.Р.

6.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

7.. Возложить ответственность на классных руководителей Сагитовой Г.Б., Ягафаровой Г.С и Шариповой М.Б. за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. **Возложить ответственность на воспитателей Муллагуловой А.А. и Аюповой Л.С.** за организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды. Контроль за организацией приема пищи. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды Личная гигиена детей, условия для мытья рук. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

8. Утвердить меню на 10 дней.

9. На основании заявления родителей включить с состав малообеспеченных семей следующих детей

| № | ФИО | Дата рождения |
|----|-------------------------------|---------------|
| 1 | Кувандыкова Назиля Раисовна | 01.10.2007 |
| 2 | Кувандыкова Кадрия Раисовна | 26.10.2009 |
| 3 | Кумушбаева Аделя Айдаровна | 12.02.2007 |
| 4 | Тажитов Нур Афзалович | 01.11.2007 |
| 5 | Сафина Розана Рафисовна | 25.07.2007 |
| 6 | Кувандыков Рамзиль Расулович | 02.10.2009 |
| 7 | Юмагулова Назифа Хабировна | 01.03.2007 |
| 8 | Опря Руслан Денисович | 26.09.2007 |
| 9 | Аетбаев Тимур Бахтинурович | 06.03.2009 |
| 10 | Ягафаров Салават Юлаевич | 04.12.2007 |
| 11 | Хайретдинов Фанзиль Халилович | 20.06.2006 |
| 12 | Сагитова Гульсасак Ильфатовна | 27.01.2009 |
| 13 | Опря Ильдар денисович | 11.08 .2009 |
| 14 | Юмагулова Залия Хабировна | 08.01.2009 |
| 15 | Ягафарова Регина Раймановна | 16.06.2008 |
| 16 | Ягафаров Роберт Юлаевич | 17.03.2009 |
| 17 | Сафина Рузиля Рафисовна | 26.06.2009 |
| 18 | Яхина Гульнар Загировна | 24.04.2009 |
| 19 | Сагитов Ислам Фиданович | 30.08.2009 |

11. Запрещаю сотрудникам пищеблока раздеваться и хранить свои вещи на пищеблоке.

12. **Завхозу Сагитовой Г.Г.** обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей . Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно

санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно.

13..**Помощнику воспитателя Аюповой Л.Р.** ежедневно перед каждой раздачей пищи производится влажная уборка, меняется спецодежда.

14.. На основании поданных заявлений от сотрудников разрешить им не питаться , продуктами предназначенными для детского питания. Организовать место для обеденного перерыва и хранения личных продуктов питания (заявления прилагаются).

15. Контроль за соблюдением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

Л. Н. Сагитова

Ознакомились: