F:\для сайта 2016-2017\1.tif4.1. Разрешается работать только по утверждению и правильно оформленному меню.

4.2. Ответственность за своевременность доставки продуктов, наличие

сопроводительных документов по безопасности товаров, качеству, точность веса,

количество и ассортимент получаемых продуктов, соблюдение температурных

режимов хранения сырья - возлагается на кладовщика Идрисову Н.Г

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом,

который подписывается представителями МОБУ СОШ с.Арсланово и поставщика.

Актом оформляются контрольное блюдо и суточная проба.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с

утвержденными заведующим меню не позднее 17:00 час предшествующего дня,

указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовления

блюд, температурные режимы, закладку необходимых продуктов.

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

10. В пищеблоке необходимо иметь

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;-- сборник и рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания 2010г., 2011г., 2014г.

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 48 часов.

- вымеренную посуду с указанием обьем блюд.

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут

воспитатель и помощник воспитателя.

1. Организовать бесплатным одноразовым питанием из многодетных и социально не защищенных семей за счет Республиканского бюджета на сумму 33руб. 14коп. - 34 учащихся.

1.1. Организовать питание за счет средств родительской платы - 80 учащихся

1.2. Назначить ответственным за питание обучающихся повара Абдрафикову Т.Б.

2. Установить время приема пищи:

• 1 -4 классы 10.40-10.50

• Дети из многодетных семей 11.35-11.55

• 5-11 классы 12.40-13.00

3. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Повару Абдрафиковой Т.Б

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 пищевых веществах.

5.Возложить ответственность на повара школьной столовой АбдрафиковойТ.Б.за:

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

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

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

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

5.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

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

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

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

5.9. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

6. .Возложить ответственность на кладовщика школьной столовой Идрисовой Н.Г..за:

.6.1 ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости

6.2. ежемесячно сдавать отчеты .

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

6.4. работу с поставщиками продуктов

7. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель Юмагужина Р.С. – ,члены: Юмагужина М.С. –учитель старших классов., Валиуллина Г.Я – фельдшер ФАП .

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 завхоза школьной столовой Шарипова Р.Г. .за:

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

8. Возложить ответственность на кухонного работника школьной столовой Якупову А.Н.. .за:

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

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

9.1. обеспечение приема пищи детьми;

9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

9.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_Дильмухаметова Г.И