

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 3» ГОРОДА АЛУШТА**

**ПРИКАЗ**

от 12 августа 2016

№ 222

**Об организации горячего питания  
в МОУ «Школа № 3» города Алушта  
на 2016/2017 учебный год**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2016/2017 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Директору ООО «Алуштинская школялочка» Мельник Е.М.:

1.1. Организовать питание в школе 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;

1.2. Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнение всех правил СанПиНа, иметь утвержденное двухнедельное меню, предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;

1.3. Установить бесперебойную работу холодильно-технического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

1.4. Обеспечить сохранность продуктов, их хранение и сроки реализации, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

1.5. Обеспечить правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

1.6. Обеспечить составление разнообразного меню;

1.7. Обеспечить выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

1.8. Соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

2. Возложить ответственность на повара школьной столовой Прожерину Г.В. за:

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

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

2.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5 Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

2.6 Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

2.7 Снятие пробы и записи в специальном брокеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.8 Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

2.9 Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

2.10 Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Назначить ответственным за школьное питание заместителя директора по воспитательной работе Кочергу О.А. с 01.09.2016 по 25.06.2017.

4. Назначить ответственным за питание учащихся начальной школы (1-4 классы) педагога-организатора Бабич И.В. с 01.09.2016 по 25.06.2017.

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1 Организацию и обеспечение приема пищи детьми;

5.2 Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи детьми

5.3 Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5.4 Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Заместителю директора по воспитательной работе Кочерге О.А.:

6.1. Составить и утвердить до 01.09.2016 график дежурства учителей по столовой (примечание №1)

6.2. Дежурному учителю ежедневно вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;

6.3. Следить за организацией дисциплины во время обедов

7. Контроль за выполнение данного приказа оставить за собой

Директор МОУ «Школа №3»



Ознакомлены:

Кочерга О.А.

Прожерина Г.В.

Т.С. Ситенко

Мельник Е.М.

Бабич И.В.