

Приказ № 110 от 2 сентября 2019 года  
По МБОУ СОШ д.Абзаково

«Об организации горячего питания»

В целях создания условий для укрепления здоровья детей и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409.08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

Приказываю:

1. Повару Ситдиковой Г.Ф.  
- проводить все расчеты согласно существующим с правилами и нормами всех правил СанПиН 2.4.5.2409.08, иметь утвержденные перспективное меню на одну неделю, представлять еженедельный отчет по израсходованным продуктам питания;  
- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.  
2. Возложить ответственность на повара Ситдикову Г.Ф.  
- разработку недельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;  
- организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;  
Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;  
- еженедельное проведение С-витаминализации третьего блюда непосредственно перед раздачей;  
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;  
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд;  
- оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;  
- еженедельный забор сыточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение; еженедельный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;  
- ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, ее оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;  
- обеспечение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;  
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;  
- работу с поставщиками продуктов;  
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;  
- правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- составление разнообразного меню;
- 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).

3. Составить бракеражную комиссию в составе:

ЗДУВР Килтова Р.М. – член комиссии

Учитель башкирского языка – Кадимгулина С.Д. – член комиссии