

БАШ ӨОРТОСТАН  
РЕСПУБЛИКАҢЫ  
МӘСЕТЛЕ РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ ОЛО  
АҘА АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ  
БИРЕҮ МӘКТӘБЕ МУНИЦИПАЛЬ  
БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ  
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА СЕЛА БОЛЬШАЯ ОКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
МЕЧЕТЛИНСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

452554, Оло АҘа ауылы  
Тыныслык урамы, 51  
Тел. 8 (34770) 2-54-34  
Б О Й О Р О К  
1 сентября 2016 й.

№ 108

452554. С. Большая Ока,  
ул. Мира, 51  
Тел. 8 (34770) 2-54-34  
П Р И К А З  
1 сентября 2016 г.

### «Об организации питания учащихся в 2016-2017 у.г.»

С целью организации сбалансированного рационального питания учащихся в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2015-2016 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в 2016-2017 у.г. в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет, посещающих общеобразовательные учреждения в количестве 145 человек, утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора .

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения руководителем ОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2015-2016 учебный год.

Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара школьной столовой Зариповой Ф.Ш.

2. Ответственному за питание Зариповой Ф.Ш.:

Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- Представлять меню для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню.

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность шеф-повар.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии .

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на председателя бракеражной комиссии .

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственным лицом с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей несут классные руководители.

8.1 Классным руководителям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Определить стоимость школьного завтрака 350 рублей в месяц.

10. Назначить ответственными за сбор денег по классам классных руководителей, с последующей сдачей их Хановой М.Р.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заместителя директора по воспитательной работе Гайнанову Л.Т.

3. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Директор МОБУ СОШ села Большая Ока

Ахметханов Р.Р.

С приказом ознакомились:

\_\_\_\_\_ Гайнанова Л.Т.

\_\_\_\_\_ Ханова М.Р.

\_\_\_\_\_ Гибадуллина Л.Р.

\_\_\_\_\_ Закирова И.Н.

\_\_\_\_\_ Дильмухаметова И.А.

\_\_\_\_\_ Нурыева А.С.

\_\_\_\_\_ Рахимова И.Р.

\_\_\_\_\_ Зарипова Ф.Ш.

\_\_\_\_\_ Саева С.Р.

\_\_\_\_\_ Гиниятова Г.Г.

\_\_\_\_\_ Давлетбаева А.А.

\_\_\_\_\_ Дядина Н.В.

\_\_\_\_\_ Сабирова Р.Р.