Приказ№ 60 от 11.09 2017 г.

 «Об организации горячего питания в школе»

 В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2017-2018 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся повара Алиеву Г., ответственным за составление меню - требования лаборанта Магомедову Х.О.

2. Установить время завтрака:

1,2,3,4 классы -11.30 – 12.00

3. Учителю нач.классов Юсуповой А.А. вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Повару Алиевой Г. организовать питание в школе в соответствии с правилами и

нормами Сан Пи Н

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Алиеву Г. за:

5.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора

продуктов на завтрак детям;

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

5.3. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;

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

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

7. Возложить ответственность на учителя нач.кл. Юсупову А.А. за:

7.1. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

завхоз школы – Омаров М., педагога – Юсуповой А.А., лаборанта Магомедова Х.О., председателя родительского комитета школы – Магомедова С.А..

8.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел

продуктов питания.

9. Возложить ответственность на завхоза школы Омарова М.Г. за:

9.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение

кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

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

9.3. работу с поставщиками продуктов.

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

10. Возложить ответственность на классных руководителей за:

10.1. обеспечение приема пищи детьми;

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

11. Утвердить меню на 10 дней.

12.Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

 Приказ имеет силу до внесения в него изменений.

 Директор школы: Магомедова А.М.