

Российская Федерация

Свердловская область  
Городской округ Ревда

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Еврогимназия»**

**ПРИКАЗ**

от 01.08.2016 г.

№ 68

**Об организации горячего питания**

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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе: Семка Т.Л. - директора гимназии, Милентьева Т.Г. – учитель начальных классов, заведующая производством Зайцеву В.А., медсестра Коновалова А.А.
  - 1.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
2. Заведующей производством Зайцевой В.А.
  - 2.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 14 (20) дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
  - 2.2. Организовать питание в ОО 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.
3. Возложить ответственность на заведующую производством Зайцеву В.А.:
  - 3.1. за ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед, и полдник детям;
  - 3.2. за составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - 3.3. за организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 3.4. за контролем правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 3.5. за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 3.6. за контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 3.7. за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.8. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 3.9. за ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 3.10. за еженедельно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать недельные расчеты по питанию в бухгалтерию
  - 3.11. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 3.12. за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 3.13. за работу с поставщиками продуктов.

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

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

3.16. за составление разнообразного меню;

3.17. за выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4. Возложить ответственность на классных руководителей:

4.1. за обеспечение приема пищи детьми;

4.2. за соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

4.3. за формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5. Ждановой Т.П.

5.1. за организацию питьевого режима в ОО, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Т.Л. Семка

С приказом ознакомлены:



А.А. Коновалова

В.А. Зайцева

Т.Г. Милентьева

Т.П. Жданова