

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского
района Белгородской области»

П Р И К А З

от « 14 » сентября 2016 г.

№ 121

Об организации питания

В целях улучшения работы по организации школьного питания и введением в действие постановления администрации муниципального района «Чернянский район» Белгородской области от 13.09.2016 г. №351

Приказываю:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с постановлением администрации муниципального района «Чернянский район» Белгородской области от 13.09.2016 г. №351 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Чернянского района и Порядка предоставления целевой субсидии на финансирование частичной компенсации стоимости питания обучающимся школ района, а также отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Чернянского района».
2. В соответствии с постановлением администрации муниципального района «Чернянский район» Белгородской области от 13.09.2016 г. №351 п.2.3.3 утвердить дополнительные списки льготной категории детей из семей, которые вынуждено покинули территорию Украины и относятся к категории «многодетная семья» (приложение 1).
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам, завхозу):
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - возлагается ответственность за своевременность выдачи продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимента получаемых продуктов на завхоза Пихтереву С.И.
 - оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика;

производить выдачу продуктов из кладовой не позднее 15.00 час. предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления пищи, закладку необходимых продуктов производить по утверждению руководителем графику:

- 7.00 –мясо в первое блюдо;
- 7.30 – продукты на завтрак;
- 8.45 – 9.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.30 – 10.00 – продукты в первое блюдо;
- 12.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по технике безопасности;
- должностную инструкцию;
- инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд и объемы;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- бракеражный журнал;
- журнал «Здоровья работников пищеблока»;
- уголок повара.

8. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

9. Ответственность за организацию питания детей несут классные руководители и ответственный за организацию питания заместитель директора Туренко О.Б..

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор: _____



_____ В.С. Туренко