

Муниципальное общеобразовательное  
бюджетное учреждение  
Липовская основная  
общеобразовательная школа  
Бузулукского района  
ПРИКАЗ № 35/4  
31.08. 2018 г.  
с. Липовка

«Об организации питания в ОУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на заместителя директора по дошкольному образованию Целовальникову Е.В. за:
  - разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
  - ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
  - составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд ;
  - организацию замены 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;
  - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на заместителя директора по дошкольному образованию Целовальникова Е.В.;

за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

5. Возложить ответственность на повара Демидову Галину Валерьевну за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- совместное с заместителем по дошкольному образованию 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).

6. Возложить ответственность на воспитателя Демидову Татьяну Николаевну за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Р.А. Свистунов

С приказом ознакомлены:  
Цел Целовальникова Е.В./  
Дем Демидова Т.Н.  
Г.В Демидова Г.В