

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Тарасовская средняя общеобразовательная школа»

457240, п.Тарасовка ул.30 лет Победы д.1а, тел/факс:8(351)6959724, E-mail: islamova.elena2011@yandex.ru
ИНН: 7443004688

Приказ

От 01.09.2021 г.
об организации
горячего питания обучающихся
в 2021-2022 учебном году

№ 68/20

Для обеспечения горячим питанием обучающихся и обеспечения контроля целевого использования областных средств, выделенных в 2021 году на льготное питание обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Завхозу Складенко А.Б.:

1.1. Совместно с классными руководителями обновить документацию, подтверждающую право льготного питания детей на 2021-2022 учебный год по категориям:

-дети малоимущих граждан (справка МУ СЗН)

-дети с нарушением состояния здоровья (низкая масса тела, анемии, болезни органов пищеварения, задержка полового созревания, снижение остроты зрения, нарушение познавательной активности). Справка медучреждения, заверенная подписью и печатью

1.2. Совместно с поваром Макаровой Г.Н. разработать основное меню на основании методических рекомендаций по организации питания учащихся, сборника рецептов для школьных образовательных учреждений, оформить технологические карты на все блюда, используемые для питания учащихся, согласно требованиям СанПиН.

1.3. Осуществлять приём продуктов питания

1.3.1. на основании спецификации

1.3.2. при наличии соответствующих документов качества (сертификат, ветеринарное свидетельство и т.д.)

1.3.3. с последующим оформлением «Акта приёмки»

1.4. Строго выполнять требования к отчету по продуктам питания

1.5. Осуществлять погашение полученных продуктов питания в системе «Меркурий» не позднее 1 рабочего дня с момента принятия.

1.6. вести ежемесячный мониторинг цен

1.7. вести следующую документацию по работе столовой:

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

-Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

-Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд -----

-Журнал учёта температурного режима холод. оборудования

-Журнал прихода и расхода

-Журнал выдачи и получения продуктов для приготовления пищи

-Журнал учёта влажности складских помещений -

-Ведомость контроля за рационом питания

1.8. ежемесячно контролировать ведение документации работы столовой с последующим оформлением справки.

2. Повару Макаровой Г.Н.:

2.1. осуществлять приготовление пищи на основе технологических карт

2.2. ежедневно осуществлять отбор суточных проб

2.3. осуществлять ведение документации:

- Гигиенический журнал

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

3. Кухонному работнику Байбусиновой Е.В.:
 - 3.1. осуществлять мытьё посуды и оборудования, уборку помещения в соответствии с инструкциями
4. Заместителю директора по воспитательной работе Дулич Е.М.:
 5. Осуществлять контроль горячего питания обучающихся на переменах
6. Классным руководителям 1-10 классов находиться с классом в столовой во время школьного завтрака, следить за порядком и дисциплиной
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Тарасовская СОШ»  С.В. Шаповал

;