Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Мосты

муниципального района Пестравский Самарской области

(ГБОУ СОШ с. Мосты)

**Приказ**

|  |  |
| --- | --- |
| 05 сентября 2013 г. | № 193/1а-о/д  |

**«О выполнении требований к организации питания»**

 С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2013/2014 учебном году

**приказываю:**

1. Организовать питание обучающихся в образовательном учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет.

 Изменение в меню разрешается вносить только с разрешения директор ОУ.

1. Возложить ответственность за организацию питания на Бузину Г.М., заведующую хозяйством.
2. Утвердить график приема пищи:

на перемене после 1-го урока - учащиеся 1-3,5 классов – 32 человека;

на перемене после 2-го урока – учащиеся 4 класса – 9 человек;

на перемене после 3-го урока – учащиеся 6,7,8 классов – 31человек;

на перемене после 4-го урока – учащиеся 1-3,5,9,11 классов - 46 человек.

1. На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12.2010г) создать и утвердить бракеражную комиссию с 05.09.2012г в составе:

Никитина О.В., председатель профсоюзного комитета;

Погожева Г.А., и.о.замдиректора по УВР;

Бузина Г.М., заведующая хозяйством.

5. Бузиной Г.М., ответственной за организацию питания обучающихся:

\* Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

\* При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого учащегося, проставляя норму выхода блюд;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи

 завхоза, повара и директора школы.

\* Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню.

\* Возврат и добор продуктов оформлять не позднее 9-00 ч.

 5. Повару, кухонному работнику, отвечающим за приготовлении пищи в образовательном учреждении:

\* Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

\* За своевременность доставки продуктов, точности веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина, несет ответственность Бузина Г.М., завхоз СП.

\* Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается специально назначенной комиссией при учреждении.

\* Получение продуктов в кладовую производит Бузина Г.М., завхоз школы.

Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором школы меню не позднее 8-00 ч. следующего дня.

 6. Повару Малаховой Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов. Закладку продуктов производить в присутствии членов комиссии.

 7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению Санитарно-противоэпидемического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

 8. Работникам пищеблока запрещается снимать верхнюю одежду на рабочем месте и хранить личные вещи.

 9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор

ГБОУ СОШ с. Мосты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Адильбаева Ж.С.

Стоимость школьного завтрака в день варьируется от 16 руб до 32 руб.