

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
УЧАЛЫ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЯҢЫ КУНАКБАЙ
АУЫЛЫНЫҢ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ
МӘКТӘБЕ
(БР Учалы районы МР МБДББУ Кунакбай
ауылының ДББМ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА КУНАКБАЕВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
УЧАЛИНСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с. Кунакбаево МР Учалинский район РБ)

БОЙОРОК

30.08.2018 й.

№ 212

ПРИКАЗ

30.08.2018 г.

с. Кунакбаево

Об организации и ответственные за питание в СП Детский сад
с.Юлдашево МБОУ СОШ с.Кунакбаево

С целью организации сбалансированного и рационального питания в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2018 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню. Изменения в меню разрешается вносить только заведующей филиалом МБОУ СОШ с.Кунакбаево.
2. Возложить ответственность за организацию питания детей в СП Детский сад с.Юлдашево на зав.филиалом Абдуллину Н.Р.
3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак – 8.30 – 9.00
 - 2 завтрак- 11.15-11.35
 - обед – 12.15 – 12.45
 - полдник – 15.20 – 15.45
4. Ответственному за питание Абдуллиной Н.Р.:
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 4.2. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - 5.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам:
 - разрешается работать только по утвержденному меню;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформляется актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика в лице экспедитора или водителя.
 6. В целях организации контроля над приготовлением пищи, создать бракеражную комиссию.
 7. Возложить ответственность за ежедневный отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции , за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья,

праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре $+ 2 + 6^{\circ} \text{C}$, на повара Аглиуллину Р.З.

8. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и ТБ;
- инструкцию по соблюдению санэпидрежима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2-е суток;

9. Работникам пищеблока запрещается переодеваться на рабочем месте и хранить личные вещи;

10. Ответственность за организацию питания воспитанников несут воспитатели, помощник воспитателей

Директор

С приказом ознакомлены:



Э.С. Ямалиева

Н.Р. Абдуллина

Р.З. Аглиуллина

Ш.Г. Набиуллина

З.Б. Ахтямова

Г.Г. Губайдуллина

