

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
Новинская средняя общеобразовательная школа

(наименование организации)

Форма по  
ОКУД  
по  
ОКПО

Код
0301022
49156073

Номер документа	Дата составления
03-02-248	01.09.2016г

**ПРИКАЗ**  
**(распоряжение)**  
« Об организации питания»

В связи с началом 2016-2017 учебного года,  
Приказываю:

1. Возобновить работу школьной столовой с 01.09.2016года.
2. Организовать 2-х разовое горячее питание обучающихся в соответствии с примерным меню.
3. Назначить Смирнову Светлану Михайловну, учителя технологии, материально ответственной при организации питания с предоставлением ежемесячной отчетности.
4. Утвердить график приема пищи: завтрак – после 1-го урока, обед – после 4-го урока, согласно расписанию звонков для каждой категории обучающихся.
5. Ответственному за питание:
  - 5.1. Согласовывать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 5.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка
  - 5.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
6. Сотрудникам пищеблока:
  - 6.1. Разрешается работать по утвержденному и правильно составленному меню
  - 6.2. За точность веса, качество продуктов несет ответственность повар школы.
7. В целях организации контроля, за приготовлением пищи, создать комиссию:  
Председатель комиссии – Смирнова Светлана Михайловна  
Члены комиссии:  
Смирнова Ольга Андреевна, член УС школы, библиотекарь  
Дябкин Леонид Михайлович, учитель физкультуры.  
Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке, ответственность за ее ведение возложить на повара школы.
8. Повару, Смирновой Надежде Васильевне, строго соблюдать технологию приготовления блюд.
9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока учащимся:  
завтрак – после 1-го урока, обед – после 4-го урока, согласно расписанию звонков для каждой категории обучающихся.
10. В пищеблоке необходимо иметь:
  - примерное утвержденное меню
  - инструкции по охране труда и технике безопасности
  - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима.
  - технологические карты;
  - медицинскую аптечку
  - суточную пробу за двое суток;
  - столовую посуду
11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться в помещении пищеблока и хранить личные вещи.

Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Руководитель  
организации

Директор



Н.А.Сидоренко