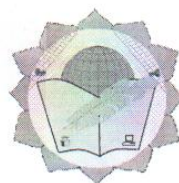


БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
КЫРМЫСКАЛЫ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
ОЛОКУЛ АУЫЛЫ УРТА ДӘЙӘМ
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӘЙӘМ
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
(Олокул ауылы УДББМ МБДББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА Д.УЛУКУЛЕВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МОБУ СОШ д.Улукулево)

БОЙОРОК
31 август 2016 й.

№220

ПРИКАЗ
31 августа 2016 г.

О создании бракеражной комиссии

В целях организации питания учащихся, контроля и правильностью составления меню и качества приготовленной пищи

Приказываю:

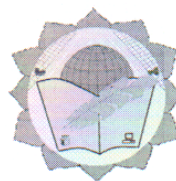
1. Создать бракеражную комиссию для контроля качества продукции столовой со 1 сентября 2016 года на учебный год в основном здании школы в составе:
 - Валитовой Р.Р. – зав.библиотекой, председатель комиссии;
 - Шарафутдиновой Р.Р. – специалист по охране труда, член комиссии;
 - Кильдиной О.Н. – лаборант, член комиссии
2. Создать бракеражную комиссию для контроля качества продукции столовой со 1 сентября 2016 года на учебный год в здании начальной школы в составе:
 - Павловой Н.В. – зам.директора по УВР в начальных классах;
 - Гайнетдиновой Г.С. – учитель начальных классов.
3. Ответственными за хранение и использование продуктов питания, инвентаря столовой назначить:
 - Мифтахову Р.А. – повара, в столовой основной школы;
 - Файзуллину Л.Р. – повара, в столовой начальной школы.
4. Поваров Мифтахову Р.А. и Файзуллину Л.Р. назначить ответственными за ежедневное ведение следующих журналов по организации питания:
 - Бракеража готовой пищи;
 - Бракеража сырых скоропортящихся продуктов;
 - «Здоровье»;
 - Отбора суточных проб;
 - Проведения витаминизации третьих блюд;
 - Учета температурного режима холодильников;
 - Ведомости контроля за рационом питания
5. Установить последнюю субботу каждого месяца санитарным днём в столовых школы.

Директор школы:



Батталов Р.Р.

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
КЫРМЫҢКАЛЫ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
ОЛОКУЛ АУЫЛЫ УРТА ДӘЙӘМ
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӘЙӘМ
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(Олокул ауылы УДББМ МБДББУ)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА Д.УЛУКУЛЕВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МОБУ СОШ д.Улукулево)

БОЙОРОК
31 август 2016 й.

№221

ПРИКАЗ
31 августа 2016 г.

Об организации питания учащихся

Для четкой организации питания учащихся

Приказываю:

1. Обеспечить со 2 сентября 2016 года по 31 мая 2017 года питание учащихся через столовые школы.
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся, контроль за правильностью составления меню заместителя директора по АХР Хасанову Н.Б.
3. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся из многодетных малообеспеченных семей социального педагога Фахрисламову Г.А.
4. Утвердить примерное перспективное 10 – дневное меню.
5. Утвердить ассортиментный перечень приготавливаемых блюд (приложение 1).
6. Утвердить график питания обучающихся по классам (приложение 2).
7. Утвердить план мероприятий по организации питания школы на 2016-2017 учебный год (приложение 3).
8. Утвердить технологические карты.
9. Утвердить программу производственного контроля за работой школьной столовой.
10. Установить время питания обучающихся из многодетных малообеспеченных семей: с 11.00 до 13.00 ч.

Директор школы:



Батталов Р.Р.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ №221 от 31.08.2016 г.

Директор МОБУ СОШ д.Улукулево

Ассортиментный перечень приготовляемых блюд

Салаты

Салаты из свежей, квашенной капусты, моркови, свеклы.

Винегреты.

Салаты из свежих помидоров и огурцов.

Салат зимний.

Первые блюда

Щи из свежей, квашенной капусты.

Рассольники.

Борщи.

Супы картофельные с крупой

с макаронными изделиями

с бобовыми

с фрикадельками

Супы молочные с крупой

с макаронными изделиями

с овощами

Вторые блюда, гарниры

Гуляш из говядины.

Котлеты натуральные рубленые из говядины.

Колбасные изделия.

Куры

Плов с мясом.

Плов с изюмом.

Рагу из овощей.

Каши вязкие.

Капуста тушеная.

Макаронные изделия отварные.

Картофельное пюре.

Гарниры из рассыпчатых каш.

Соусы красные.

Третьи блюда

Чай с сахаром, со сгущенным молоком, вареньем.

Какао с молоком, со сгущенным молоком.

Компот из сухофруктов.

Кисель из концентратов.

Напитки из варенья, ягод.
Витамизированные напитки.
Хлеб пшеничный.
Кондитерские изделия.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ №221 от 31.08.2016 г.
Директор МОБУ СОШ д.Улукулево

График питания обучающихся по классам в основном здании школы

№	Время питания	Класс
1	9.15– 9.35	5а, 5б, 5в
2	10.20– 10.40	7а, 7б, 7в, 8а, 8б,
3	11.25– 11.35	9а, 9б, 9в, 10, 11
4	15.05– 15.25	6а, 6б, 6в

График питания обучающихся по классам в здании начальной школы

№	Время питания	Класс
1	10.00–10.20	1а, 1б, 1в
2	10.20– 10.40	2а, 2б, 2в,
3	14.15– 14.35	3а, 3б, 3в
4	15.20– 15.40	4а, 4б, 4в

УТВЕРЖДЕНО

Приказ №221 от 31.08.2016 г.

Директор МОБУ СОШ д.Улукулево

П Л А Н

мероприятий по совершенствованию организации питания учащихся
МОБУ СОШ д. Улукулево на 2016-2017 годы

№	Наименование мероприятий	Ответственные	Сроки
1.	Организация рационального питания в соответствии с требованиями СанПин	Зам.дир. по АХР, кл. руководители	Постоянно
2.	Издание приказа об организации питания	Август	Директор
3.	Издание приказа о 2-х недельном перспективном меню для многодетных и малообеспеченных семей	Август	Директор
4.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течении года	Администрация школы
5.	Осуществление контроля за качеством вырабатываемой продукции в столовой в соответствии с санитарными правилами	Бракеражная комиссии	Постоянно
6.	Обеспечение столовой школы йодированной солью.	Зам.дир. по АХР	Постоянно
7.	Проведение витаминизации блюд и профилактика авитаминозов витаминными препаратами («Золотой шар»).	Повар школы	Постоянно
8.	Направление на курсы обучения, повышения квалификации повара школы.	Директор	По плану МКУ ОО
9.	Укрепление материально-технической базы столовой школы:	Зам.дир. по АХР	2016-2017
	А) замена посуды (тарелки, бокалы, ложки – по 100 комплектов)	Зам.дир. по АХР	2016

	Б) обновление инвентаря	Зам.дир. по АХР	2016-2017
10.	Развитие пришкольного участка школы с целью выращивания овощей и картофеля для столовой школы	ОУ	2016
11.	Проведение бесед с обучающимися школы по проблемам культуры питания и здорового образа жизни	Кл. руководители, зам.дир. по ВР	Постоянно
12.	Пропаганда организации горячего питания среди учащихся школы и родителей.	Зам.дир. по ВР	Постоянно
13.	День открытых дверей в школьной столовой для родителей с дегустацией детского питания	Зам.дир. по АХР	Сентябрь
14.	Организация цикла лекций для родителей по вопросам рационального питания детей	Зам.дир. по ВР	Постоянно

УТВЕРЖДЕНО

Приказ №221 от 31.08.2016 г.

Директор МОБУ СОШ д.Улукулево

**Программа производственного контроля
за работой школьной столовой МОБУ СОШ д. Улукулево**

Ответственным за осуществление производственного контроля является
заместитель директора по АХР Хасанова Н.Б.

1. В школе имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»;
 - Сан.ПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
 - Сан.ПиН 2.3.6.1079-01 «Сан-эпид. Требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольствия сырья»;
 - Сан.ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
 - ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание «Кулинарная продукция, реализуемая населению». Общие технические условия.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложено на :
 - Хасанову Нигору Бекчановну, зам. директора по АХР;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотром, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:
 - Файзуллина Ляйсан Рашитовна, повар;
 - Абдрафикова Зифира Вагизовна, пом. повара;
 - Мифтахова Роза Альфретовна, повар;
 - Иванова Валентина Ивановна, пом. повара.
5. Потенциальную опасность представляют: нерациональное питание, скоропортящиеся продукты (молочные продукты, готовые блюда) персонал, не прошедший медосмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.
6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за работой пищеблока, лабораторные исследования продуктов, контроль качества текущие дезинфекции	Ежеквартально	Зам. по АХР
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Ежеквартально	
3.	Проверка качества поступающей для пользования продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Зам. по АХР
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер и другого холодильного оборудования	Ежедневно	Повар
6.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	Ежедневно	Зам. по АХР.
7.	Контроль за применением отделочных материалов внутри производственных цехов	Перед ремонтом	Зам. по АХР
8.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением. Получение сан-эпид. заключения на проведение работ по изменению планировки и назначения помещений	Ежедневно	Зам. по АХР
9.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		Зам. по АХР
10.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению помещений, световому режиму помещений	ежедневно	
11.	Проведение замеров искусственного освещения	1 раз в год	СЭС
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму внутри помещений, работой вентиляционных систем	Ежедневно	
13.	Проведение замеров микроклимата	1 раз в год	СЭС
14.	Исследование готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	1 раз в квартал	СЭС
15.	Оценка эффективности и текущей уборки и	1 раз в квартал	

	дезинфекции в производственных цехах		
--	--------------------------------------	--	--

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Центр госсанэпиднадзора по телефону 2-12-48:
- выход из строя холодильного оборудования;
 - отсутствие водопроводной холодной воды;
 - отсутствие горячей воды;
 - авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
 - сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.