

ПРИКАЗ

от 17.08.2016 г

№ 136

Об организации питания учащихся МКОУ Терновской СОШ №1 в 2016 – 2017 учебном году

На основании приказа отдела по образованию и делам молодёжи Терновского муниципального района № 188 от 15.08.2016 года «О мерах по организации питания учащихся общеобразовательных организаций Терновского муниципального района в 2016 – 2017 учебном году», в целях упорядочения и совершенствования системы организации питания учащихся, улучшения качества предоставляемых услуг, укрепления здоровья детей и подростков соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранения жизни детей

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать горячее питание для уч-ся школы с обязательным охватом школьников I ступени (2-х разовое питание), с максимальным охватом питающихся детей 5-11 классов и 3-х разовым питанием группы продлённого дня.

2. Утвердить режим приема пищи в школьной столовой (приложение 1).

3. Назначить ответственным за организацию питания в школе в 2016/17 учебном году учителя начальных классов Попову Г.В.

3.1. Ответственному за питание в школе Поповой Г.В.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания и оформлять необходимую отчётную документацию;
- осуществлять контроль соответствия базы данных по количеству питающихся.

4. *Классным руководителям и воспитателю группы продленного дня:*

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
- рекомендовать классным родительским комитетам создать в каждом классе фонды родительской платы для организации горячего питания детей;
- назначить ответственных из числа родителей, ведущих учёт и регистрацию денежных средств, на организацию питания в 1-11 классах.

5. Шеф-повару Вороновой Т.А.

- строго соблюдать меню (циклическое 10-ти дневное) (приложение 2);
- ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню;
- оставлять ежедневное меню-требование с указанием выхода блюд для разного возраста;
- контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневно проводить С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

6. Гл. бухгалтеру Копан С.А.:

- установить строгий контроль за целевым использованием средств, направляемых на организацию питания учащихся, и качеством предоставляемых услуг, контролировать использование родительских денег за питание, не допускать использования этих средств не по прямому назначению;
- производить доплату за организацию питания в школе учителю согласно Положению об оплате труда работников МКОУ Терновской СОШ №1.

7. Социальному педагогу Симоновой Л.В. провести организационную работу по составлению списков льготных категорий учащихся (подростков с дефицитом массы тела, детей из многодетных малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья), подтвержденные соответствующими справками органов соцзащиты и здравоохранения для предоставления в отдел финансов администрации муниципального района и выделения дополнительного финансирования в срок до 26.08.2016 г.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

- 1) Попова Г.В., ответственный за организацию питания;
- 2) Воронова Т.А., шеф-повар;
- 3) Иволина Н.В., повар.
- 4) Яньшина Т.П., медсестра (закреплённая за МКОУ Терновской СОШ №1 по договору с МУЗ Терновской ЦРБ).

8.1. На бракеражную комиссию возложить контроль:

- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале;
- ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильного её хранения;
- ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

9. Заведующему хозяйством Шишкину В.И.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить исправность холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке;

обеспечить наличие необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Каратаева Т.В.

С приказом ознакомлены:

Воронова Т.А.

Копан С.А.

Дулина Л.В.

Игнатьева Т.В.

Ковешникова О.И.

Попова Г.В.

Русанова А.А.

Борисевич Д.В.

Безрукова Е.В.

Казакова Т.Г.

Турунина Н.В.

Белолипецкая М.Ю.

Миловидова О.В.

Жилкина Т.В.

Просецкая М.А.

Шишкин В.И.

Яньшина Т.П.

Кириллова Е.А.

Белолипецкая Г.А.

Ильина Р.П.

Полубоярина Т.В.

Ламонова Н.Н.

Мельгунова Н.Л.

Ильина Н.И.

Русанова А.А.

Приложение 1
к приказу №136 от 17.08.2016 г.

Режим приема пищи в школьной столовой

Завтрак

на 1 перемене - 1-4 классы;

Обед

на 2 перемене	- 5-9а классы
на 3 перемене	- 1-4, 9б классы
на 4 перемене	- 10-11 классы

13.30 – группа продлённого дня

Директор школы



Каратаева Т.В.

Утверждаю

Директор МКОУ Терновской СОШ №1



 Каратаева Т.В.

Приказ № 136 от 17.08. 2016 г.

Меню школьной столовой МКОУ Терновская СОШ № 1

1-11 классы (обеда/завтраки / ГПД)

В 2016/2017 уч.г.

(фактическое)

1-день

Меню	Выход
Завтрак	
Каша геркулесовая молочная	1/150
Бутерброд с сыром	15/15
Чай с сахаром	1/200
Фрукты	1/150
Хлеб рж/пшен	1/50
Обед	
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/15
Куры отварные	1/50
Макаронные изделия отварные	1/150
Зелёный горошек	1/20
Хлеб рж/пшен	1/20
Батон в/с	1/15
Чай с сахаром	1/200
ГПД	
Пельмени домашние отварные с маслом	1/100/10
Фрукты	1/150
Печенье	1/25
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/15

2-день

Меню	Выход
Завтрак	
Йогурт питьевой	1/130
Булочка сдобная (1шт.)	1/100
Обед	
Суп картофельный с гороховой крупой	1/250

Тефтели	1/60
Каша гречневая с маслом	1/150
Икра кабачковая	1/25
Батон сдобный	1/20
Компот из сухофруктов витаминный	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
ГПД	
Картофель отварной с маслом	1/150/10
Бутерброд с сыром	20/20
Фрукты	1/75
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/15

3-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная рисовая	1/150
Фрукты	1/150
Печенье	1/25
Какао с молоком	1/200
Хлеб рж/пшен	1/15
Обед	
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250
Рыба тушённая с овощами	1/50
Картофельное пюре	1/150
Салат из свежих овощей	1/40
Батон нарезной	1/15
Чай с сахаром витаминизированный	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
Фрукты порц.	1/150
ГПД	
Сосиска отварная	1/50
Булочка сдобная(1 шт.)	1/100
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20

4-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Творог со сметаной и сахаром	1/100
Пряники	1/45
Чай с сахаром и лимоном	1/200/7
Хлеб рж/пшен	1/200
Фрукты	1/100
Обед	
Суп картофельный с пшеном	1/250
Печень тушёная	1/50

Рис отварной	1/150
Кофейный напиток с молоком	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
Батон нарезной	1/15
ГПД	
Омлет натур. с колбасой	150/250
Батон сдоба	1/15
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/15

5-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная рисовая с яблоками	1/150
Яйцо варёное (1 шт.)	
Бутерброд с сыром	20/20
Чай с сахаром и лимоном	1/200/7
Хлеб рж/пшен	1/20
Обед	
Борщ с картофелем и сметаной	1/250/10
Мясо отварное	1/35
Картофель отварной с маслом	1/150/10
Салат из свежих овощей	1/35
Батон сдоба	1/20
Хлеб рж/пшен	1/20
Чай с сахаром витаминизированный	1/200
ГПД	
Фрукты	1/150
Сладости (1 шт.)	1/50
Печенье	1/25
Чай с сахаром	1/200

6-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная с пшеном и рисом	1/150
Фрукты	1/200
Печенье	1/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/15
Обед	
Суп овощной	1/250
Сосиска отварная	1/50
Макаронные изделия отварные с маслом	1/150/3,5
Соус «Томатный»	1/20
Батон нарезной	1/15
Хлеб	1/20

Чай с сахаром и лимоном	1/200/7
ГПД	
Картофель отварной с маслом	1/100/5
Фрукты	1/150
Чай с сахаром	1/200
Сладости	1/20
Хлеб рж/пшен	1/20

7-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная пшеница	1/100
Яйцо варёное	1 шт.
Сыр порцион.	1/20
Фрукты порцион.	1/100
Чай с сахаром и лимоном	1/200/7
Обед	
Суп картофельный с бобовыми	1/250
Макаронные изделия отварные	1/150
Куры тушеные	1/50
Соус «Томатный»	1/15
Хлеб рж/пшен	1/20
Батон в/с нарезной	1/15
Чай с сахаром	1/200
ГПД	
Фрукты	1/150
Печенье	1/20
Чай с сахаром	1/200

8-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Колбаса отварная	1/30
Фрукты	1/150
Печенье	1/20
Кофейный напиток	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
Батон нарезной	1/30
Обед	
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250
Гречневая каша рассыпчатая	1/100
Гуляш говяжий	25/25
Салат из свежих овощей	1/35
Чай с сахаром витаминизированный	1/200
Хлеб рж/пшен.	1/20
Батон в/с нарезной	1/20

ГПД	
Бутерброд с маслом и сыром	20/10/20
Чай с сахаром и лимоном	1/200/7

9-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная геркулесовая	1/150
Бутерброд с сыром	20/20
Фрукты	1/150
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/10
Обед	
Суп овощной	1/250
Сарделька отварная	1/60
Гречневая каша рассыпчатая	1/150
Икра кабачковая	1/20
Чай с сахаром витаминизированный	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
Батон в/с нарезной	1/20
ГПД	
Творог со сметаной и сахаром	1/100
Сладости (1 шт.)	1/42
Батон нарезной	1/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20

10-день

<i>Меню</i>	<i>Выход</i>
Завтрак	
Каша молочная рисовая	1/150
Печенье	1/50
Чай с сахаром	1/200
Фрукты	1/75
Обед	
Рассольник со сметаной	1/250/10
Рыба тушёная	1/50
Картофельное пюре	1/150
Салат из свежих овощей	1/35
Батон нарезной	1/20
Сладости	1/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб рж/пшен	1/20
ГПД	
Макаронные изделия запечённые с яйцом и сыром	1/200

Фрукты	1/150
Сок (1 шт.)	1/200
Хлеб рж/пшен	1/10