

<p>Татарстан Республикасы Мамадыш муниципаль районы муниципаль бюджет гомуми белем учреждение «Урта Кирмән урта гомуми белем мәктәбе»</p> <p>422171 ТР Мамадыш районы, Гагарин урамы, 37нче тел. 8(85563)2-92-19</p>	<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Среднекирменская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан</p> <p>422171 РТ Мамадышский район, ул. Гагарина, дом 37 тел. 8(85563)2-92-19</p>
--	--

Б О Е Р Ы К

П Р И К А З

№ 3/ 23

от 11 января 2023 года

«Об организации питания обучающихся в 2023 году»

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2023 году, в соответствии с Постановлением руководителя исполнительного комитета Мамадышского муниципального района №446 от 29 декабря 2022 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждений в 2023 году» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 9 января по 31 декабря 2023 года горячее питание для всех обучающихся школы .
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся предусмотреть:
 - на одного обучающегося в день – 8 рублей 80 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 3 детей - дополнительно 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 4 и более детей – 25 рублей в день на одного ребенка;
 - внебюджетные средства общеобразовательного учреждения (использовать урожай собранный в пришкольных участках и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);
 - добровольные взносы родителей (законных представителей).- 20 рублей
3. Организовать питание для начальных классов за счет федерального бюджета из расчета 64 рублей 19 копеек на одного учащегося.
4. Осуществлять организацию питания обучающихся, воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Утвердить «Примерным 12 дневным меню» и организовать питание обучающихся в соответствии с «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным с ТОУ «Роспотребнадзор»;
6. Принять конкретные меры по оснащению столовых столовым инвентарем;
7. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества, ассортимент продуктов на завхоза Диярова С.С.;
8. Завхозу школы Диярову С.С.:
 - своевременно делать заказы на продукции поставщикам;
 - осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании школьного возраста в соответствии с “Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста” с заявкой и товарной накладной.
 - ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ отдела образования;

9. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля за приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному руководителем школы производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи» в следующем составе:

Искандарова Г.В.- председатель бракеражной комиссии , ответственный за питание,
Марданов Р.А. – член комиссии, ответственный за состояние питания;
Шайдуллина Л.А. – член комиссии
Шакирзянов И.Г. – член комиссии, руководитель учебно-опытного участка;
Галиева Э.И. – член комиссии, фельдшер Среднекирменской ФАП

10. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

- за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;
- за выполнением графика выдачи пищи;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой. .
- за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;
- условий и сроков хранения, сроков реализации скоропортящейся продукции,
- температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий (технологических карточек) для организации питания и ГОСТа.
- за своевременным заполнением документацию: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

11. Зам.директору по ВР Марданову Р.А.:

- принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок ОУ с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасности и ветеринарными свидетельствами Форма №4 (оригиналы) и накладными на каждую доставку продуктов питания постоянно;
- сдавать годовые веб-отчёты по питанию в сентябре месяце.
- организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением добровольных родительских средств.

12. Обеспечить режим работы образовательного учреждения, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН .

13. Персональную ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены, а также за организацию питания обучающихся в целом оставляю за собой.

14. Ответственному за организацию горячего питания Диярову С.С.:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;
- ставить подписи кладовщика, повара, принимавшего продукты из кладовой,
- представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.

15. Повару Хабибуллиной А.Х.:

- организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню,
- соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм;
- использовать в столовой только йодированную поваренную соль и молоко, обогащенные микронуклиентами;
- обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;
- организовать обеспечение обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года.

16. Обновлять информационный стенд в обеденном зале столовой в течение учебного года:

- меню;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- материалы о культуре питания, пользе здорового питания;
- инструкции по организации школьного питания в ОУ;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;

На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции работников кухни;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

17. Создать комиссию по контролю за закладкой продуктов питания в следующем составе:

Искандарова Г.В.- председатель комиссии , ответственный за питание,
Шакирзянов И.Г.. – член комиссии, руководитель учебно-опытного участка;
Дияров С.С. – член комиссии, завхоз;

18. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: Г.В.Искандарова

С приказом ознакомлены:

