

Татарстан Республикасы
Мамадыш муниципаль районы

Муниципаль бюджет гомуми белем учереждиясе
«Зур Шыя урта гомуми белем мектебе»
422152, Зур Шыя авылы, Давыдова урамы,
26а йорт

Боерык копиясе

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Большепешинская средняя общеобразовательная
школа»

Мамадышского муниципального района
Республики Татарстан
422152 с. Большая Шия, ул. Давыдова,
№26а

Копия приказа

№ 130

от 12 декабря 2024 года

Об организации горячего питания
учащихся школы в 2025 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся в 2025 году, в соответствии с постановлением Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 445 от 11 декабря 2024 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2025 году», приказа МКУ «Отдел образования» № 639 от 11 декабря 2024 года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2025 году», Постановлением Государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

1. Организовать с 09 января 2025 года по 31 декабря 2025 года горячее питание для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Большепешинская средняя общеобразовательная школа».
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан направить:
 - средства районного бюджета из расчета на одного обучающегося в день - 9 рублей 60 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 3 детей - дополнительно по 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 4 и более детей - 40 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из семей мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе по контракту, погибших военнослужащих организовать двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
 - для детей начальных классов из бюджета РТ – 69 рублей 43 копейки;
 - внебюджетные средства школы (использовать урожай с пришкольного участка, соответствующий санитарно-гигиеническим нормам добровольные взносы родителей (законных представителей) - 40 рублей
4. Персональную ответственность за организацию питания и за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой возложить на директора школы Баймурзину Л.И.
5. Директору школы Баймурзиной Л.И.:

- принять конкретные меры по оснащению столовой холодильным, технологическим оборудованием, мебелью, посудой, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечить строгое выполнение санитарно-гигиенических норм при организации питания учащихся;
- организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением добровольных родительских средств;
- обеспечить режим работы школы с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками в соответствии с СанПиН;

6. Ответственным за питание назначить Низамиеву Г.А., заместителя директора по воспитательной работе.

7. Создать комиссию для контроля за организацией питания учащихся, расходованием средств на питание и обеспечить снятие бракеража готовой продукции

Председатель комиссии: Низамиева Г.А. ЗДВР

Члены: Прокопьева А.В., учитель начальных классов

Каронова С.М... – председатель профкома

8. 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 документации: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

9. Снятие бракеража готовой продукции производить ежедневно. Запись о проведенном контроле производить в журнале.

10. Бракеражной комиссии осуществлять строгий контроль за соблюдением 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 для организации питания и ГОСТа.

11. Завхозу Низамиевой Г.А. :

- осуществлять производственный контроль в соответствии с действующим законодательством (в том числе лабораторный контроль)
- принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок школы с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество безопасности и ветеринарными справками;
- возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества, ассортимент продуктов;
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню учитывать следующее: определять нормы выхода блюд на каждого ученика;
- представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня не позднее 16.00.,
- ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца;

- при составлении заявки учитывать: контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание, на питание за родительские средства (законных представителей);
- при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;
- не производить компенсационные выплаты на питание в случае отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;

- предоставлять поставщику продуктов питания в соответствии с контрактом электронную заявку с указанием количества заказываемых продуктов

12. Низамиевой Г.А., заместителю директора по воспитательной работе, оформить информационный стенд по питанию и обновлять его содержание в течение учебного года:

- приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии
- график приёма завтраков, обедов;
- материалы о культуре питания, пользе здорового питания;

13. На пищеблоке необходимо иметь:

- должностную инструкцию повара;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

14. Повару Тарасовой А.С.:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню, соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм;

- использовать в столовой только йодированную поваренную соль, молоко, обогащенное микронутриентами.

- обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;

- организовать обеспечение обучающихся и работников кипяченной питьевой водой в течение дня и учебного года. \

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Баймурзина Л.И.

