

Татарстан Республикасы
Мамадыш муниципаль районы
башкарма комитетының
Муниципаль бюджет гомуми белем учереждиясе
«Зур Шыя урта гомуми белем мәктәбе»
422152, Зур Шыя авылы, Давыдова урамы,
26а йорт

Боярык копиясе

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Большешиинская средняя общеобразовательная
школа» исполнительного комитета
Мамадышского муниципального района
Республики Татарстан
422152 с. Большая Шия, ул. Давыдова,
№26а

Копия приказа

№ 136

« 30 » декабря 2022 г.

Об организации горячего питания
учащихся школы в 2023 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся в 2023 году, в соответствии с постановлением Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 446 от 29 декабря 2022 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2023 году», приказом МКУ «Отдел образования» №677 от 29.12.2022. «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2023 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 2023 по 31 декабря 2023 года горячее питание для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Большешиинская средняя общеобразовательная школа».
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся 5-11 классов направить:
 - средства районного бюджета из расчета на одного обучающегося в день - 8 рублей 80 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 -25 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся семей, мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе по контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое горячее питание (завтрак, обед)
 - внебюджетные средства школы (урожай, собранный с пришкольных участков и соответствующий санитарно-гигиеническим нормам);
 - добровольные взносы родителей (законных представителей) - 25 рублей
3. Для обучающихся начальных классов 64 рубля 19 копеек.
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;
6. Питание обучающихся 1-4 классов организовать в соответствии с Примерным 12-дневным меню, утвержденным Министром образования и науки Республики Татарстан.
7. Питание обучающихся 5-11 классов организовать в соответствии с «Примерным 12-дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным начальником МКУ «Отдел образования» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан
8. Ответственным за питание назначить Низамиеву Г.А., заместителя директора по воспитательной работе.
9. 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
Сидорова О.В. – учитель
Асапова Т.В. – педагог-организатор
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 рецептур 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.
11. Снятие бракеража готовой продукции производить ежедневно. Запись о проведенном контроле производить в журнале.
12. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания и ГОСТа.
13. 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 и безопасности и ветеринарными справками Форма №4 (оригиналы);
 - 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 14.00.,
 - 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
14. 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;
15. 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.
16. Повару Дмитриевой Т.Б.:
- 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 микронуклиентами.
 - обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;
 - организовать обеспечение обучающихся и работников кипяченной питьевой водой в течение дня и учебного года. \
17. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Баймурзина Л.И.