


<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ БАШКАРМА КОМИТЕТЫ</p> <p>Муниципаль бюджет гомуми белем учреждениясе «Татарстан Республикасы Нурлат муниципаль районы Иске Чаллы урта гомуми белем мәктәбе» 423004, Татарстан Республикасы Нурлат муниципаль районы, Иске Чаллы авылы, Молодёжная ур.1.</p>		<p>РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА</p> <p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Старо- Челнинская средняя общеобразовательная школа Нурлатского муниципального района Республики Татарстан» 423004, Республика Татарстан, Нурлатский муниципальный район, с. Старые Челны, ул. Молодёжная, д.1.</p>
<p>Тел/факс (84345)3-55-14, mail: st-chelny@bk.ru</p>		

01.09.2022 г.

ПРИКАЗ

№ 127

« Об организации питания в школе»

1). В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022-2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.1. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

1.2. Повару - Плотцовой Т.В.:

- Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное перспективное меню на 12 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктами питания.0
- Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1. 1249-10, методическими рекомендациями 3.1/2.36.0190-20 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.3. Возложить ответственность, на повара школьной столовой

Плотцеву Т.В.:

- разработку двенадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ТО «Управление Роспотребнадзора» по Республике Татарстан в Нурлатском районе;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на горячий завтрак детям;
- составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их обработки.

1.4. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заместителя директора по ВР Ермишкиной Н.Н.
- завхоза школы Ермишкина П.М. ,
- дежурного учителя (согласно графика дежурства учителей по школе)
- повара Плотцевой Т.В.,
- родительской общественности:
Макаровой М.С.;
- Сидорова Е.А.
- Борисова Н.В.
- Захаровой Е.А.
- Порфирьева С.Н.

- возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль качества продуктов питания и приготовления пищи.

1.5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Плотцеву Т.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- хранение, маркировки, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

1.6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

1.7. Утвердить расписание работы школьной столовой.

1.8. Утвердить программу производственного контроля(Приложение №1)

2). На основании Постановления Руководителя Исполнительного комитета Нурлатского муниципального района РТ «Об обеспечении питанием учащихся образовательных организаций Нурлатского муниципального района РТ нуждающихся дополнительной социальной поддержке»,
приказываю.

2.1. Создать комиссию по представлению мер социальной поддержке учащихся в составе:

Галиуллин И.Б.- и.о. директора школы- председатель комиссии.
Ваструшкина С.В. – медицинская сестра- заместитель председателя.

Члены комиссии:

Ермишкина Н.Н. - заместитель директора по ВР,
Трифоновна Н.Г. - председатель профсоюзного комитета школы.
Председатель общешкольного родительского комитета.

3). Заместителя директора по воспитательной работе Ермишкиной Н.Н. :

3.1. Назначить ответственной за организацию питания школьников в школьной столовой.

3.2. Разработать программу производственного контроля.

4). Основную ответственность за организацию питания школьников возлагаю на себя.

директор школы		Галиуллин И.Б.
----------------	---	----------------