

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
РЫБНО-СЛОБОДСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕ-ТИМЕРЛЕКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

улица Школьная, дом 1, село Верхний Тимерлек,
Рыбно-Слободский муниципальный район, РТ, 422670



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БАЛЫК БИСТӘСЕ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ
«ЮГАРЫ ТЕГЕРМӘНЛЕК УРТА
ГОМУМИ БЕЛЕМ МӘКТӘБЕ»
ГОМУМИ БЕЛЕМ МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

Мәктәп урамы, 1 нче йорт, ЮгарыТегермәнлек авылы,
Балык Бистәсе муниципальрайоны, ТР, 422670

Тел./ факс: (8-84361) 2-80-20. E-mail: Svt.Rs@edu.tatar.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г.

№ 144 о/д

Об организации горячего питания обучающихся в 2022/2023 учебном году

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся охраны и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Закирову Г.Г. и Габдуллину Л.Г., ответственными по питанию обучающихся в школе. Делегировать им полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием, за обеспечение бесплатным питанием учащихся с ОВЗ, многодетных семей по утверждению еженедельного (ежедневного) меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.
2. Назначить Мухаметзянову Р.З., заместителя директора по дошкольному образованию Верхне-Тимерлековского детского сада «Сандугач», ответственной по питанию воспитанников в дошкольном отделении. Делегировать Мухаметзяновой Р.З. полномочия по обеспечению воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, по качественному и безопасному питанию, по предупреждению (профилактике) среди обучающихся заболеваний, связанных с питанием, по пропаганде принципов здорового питания.
Мухаметзяновой Р.З. издать распоряжение по организации питания в Верхне-Тимерлековском детском саду «Сандугач» в 2022-23 уч.г.
3. Закирову Г.Г. и Габдуллину Л.Г., ответственными за организацию питания в школе:
 - 3.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы.

3.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

3.4. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе. Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.5. Проводить не реже 2 раза в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

4. Повару Хановой Ф.Д.:

4.1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

4.2. Иметь утверждённое Роспотребнадзором перспективное меню на 12 дней, еженедельно вывешивать в уголке разработанное на его основе меню, утвержденное ответственным за организацию питания в школе;

4.3. Составлять ежедневное меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для разного возраста; организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.4. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

4.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;

4.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4.8. Ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию школы.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Хановой Ф.Д. за:

4.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. Работу с поставщиками продуктов;

4.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1. Обеспечение приема пищи детьми;

- 5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
6. Утвердить:
6.1. Пролонгировать План работы по организации питания в МБОУ «Верхне-Тимерлековская СОШ» до особого распоряжения

Директор школы:



Мингазов Р.Ф.

Мингазов Р.Ф.

С приказом ознакомлены:

Закирова Г.Г.
Габдуллина Л.Г.
Ханова Ф.Д.
Мухаметзянова Р.З.

Закирова Г.Г.

Габдуллина Л.Г.

Ханова Ф.Д.

Мухаметзянова Р.З.