

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«ШУМБУТСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА»

Рыбно - Слободского
муниципального района
с.Шумбут, ул. Школьная, д. 1, 422664

Тел. (84361)33106, ф акс (84361)33106. E-mail: Ssm.Rs@tatar.ru



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
Балык Бистәсе муниципаль
районының
«ШОМБЫТ УРТА ГОМУМИ
БЕЛЕМ МӘКТӘБЕ»

гомуми белем муниципаль
бюджет учреждениесе
Шомбыт авылы, Школьная урамы, 1 нче
йорт, 422664

П Р И К А З

Б О Е Р Ы К

« 02 » сентября 2024 г.

№ 90 о/д

Об организации питания учащихся в в 2024-2025 учебном году

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, а также для осуществления дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся, во исполнение Закона Республики Татарстан от 08.12.2004 №63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан», в соответствии с постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с приказом Министерства образования и науки Республики Татарстан от 01.02.2023 №под-183/23 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Республики Татарстан на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией», от 20.10.2022 №1122 «О дополнительных мерах поддержки семей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации» приказываю:

1. Обеспечить бесплатным горячим питанием с 3 сентября 2024 г. учащихся 1-4 классов однократным горячим питанием на сумму 66,76 руб. Всего 19 человек. Из них:

- из многодетных семей, имеющих в своем составе четырех и более детей в возрасте до 18 лет

№ п/п	ФИО обучающегося	класс
1	Якупов М.	1
2	Якупова Н.	3

на сумму 74,13 руб.

№ п/п	ФИО обучающегося	класс
1	Якупов М.	5

Выделить на 1 обучающегося в замен обеда набор продуктов питания на каждый учебный день из расчета на сумму:

1-4 класс – 86,86 руб.;

5-11 класс – 95,95 руб.

2. Заменить двухразовое горячее питание учащихся с ограниченными возможностями здоровья (в т.ч. детей-инвалидов), переведенных на индивидуальное обучение на дому, сухим пайком либо денежной компенсацией эквивалентно стоимости бесплатного двухразового питания при наличии и в пределах соответствующих бюджетных ассигнований бюджета Республики Татарстан, доведенных до образовательной организации на цели обеспечения питанием обучающихся на дому, на каждый учебный день:

- на сумму 153 рубля 62 копейки учащимся с ограниченными возможностями здоровья (в т.ч. детей-инвалидов) 1-4 классов общеобразовательных организаций района переведенных на индивидуальное обучение на дому;

- на сумму 170 рублей 08 копеек учащимся с ограниченными возможностями здоровья (в т.ч. детей-инвалидов) 5-11 классов общеобразовательных организаций района переведенных на индивидуальное обучение на дому: Хисаметдинов М., 6 кл.

3. Обеспечить бесплатным горячим питанием (завтраком) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов: Мингазутдинова И., 5 кл., Каюмов С., 8 кл.

Выделить на 1 обучающегося в замен обеда набор продуктов питания на каждый учебный день из расчета на сумму:

5-11 класс – 95,95 руб.

4. Обеспечить двухразовым горячим питанием обучающихся 5-11 классов за счет родительского взноса на сумму 74,13 руб. и субсидии 9,20 руб.

5. Обеспечить горячим питанием сотрудников школы на основании заявок.

6. Всем работникам строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Возложить ответственность за санитарно-гигиеническое состояние школы на заместителя директора по АХЧ Шульжину С.Л.

8. Назначить ответственным за организацию питания Каримуллину Э.Н., зам.директора по ВР.

10. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания, по контролю за расходованием средств в составе:

1. Исмагилова Р.Н. – председатель комиссии, зам. директора по УВР;

2. Гимадиева Н.Х. – зам.председателя комиссии, председатель ППО;

3. Каримуллина Э.Н. – член комиссии, зам.директора по ВР;

4. Котельникова С.В. – член комиссии, родитель 8 класса, заведующая детским садом;

5. Мусина Д.Р. – член комиссии, родитель 5 класса, фельдшер ФАП;

6. Шарифуллина Р.И. – председатель родительского комитета школы

11. Организацию питания осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи:

Понедельник-пятница			
№ п/п	Время завтрака	Классы	Кол-во уч-ся
1	10:10 – 10.30	1 (3), 2(6), 3(6), 4(4)	19
2	11.15 – 11.35	5(5),6(10), 7(9), 8(7), 9(10), 10(7), 11(4)	52

Суббота			
№ п/п	Время завтрака	Классы	Кол-во уч-ся
1	9.40-10.00	2(6), 3(6), 4(4)	16
2	10.45-11.05	5(5), 6(10), 7(9), 8(7), 9(10), 10(7), 11(4)	52

12. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для учащихся и воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции:

12.1. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Каримуллина Э.Н., зам. директора по ВР

Дежурный классный руководитель

Королева М.Л., повар

медицинский работник ФАП (по согласованию)

12.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»;

12.3. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке, о всех нарушениях незамедлительно ставить в известность директора школы.

13. Назначить ответственными:

- за соблюдение санитарно-гигиенического состояния пищеблока – Королеву М.Л.

- за прием и ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья – Королеву М.Л.

- за отбор суточных проб пищи – Гарипову Г.И.

- за приготовление и ведение журнала дезинфицирующих растворов – Гарипову Г.И.

- за осмотр здоровья работников и ведение журнала здоровья – Исмагилову Р.Н.

- за учет температурного режима холодильного оборудования и ведение журнала – Королеву М.Л.

- за уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений на пищеблоке - Хисамутдинову Г.З.

- за пожаробезопасность в столовой – Шульгину С.Л.

- поставку продуктов питания, продуктовый учет, отчетность в бухгалтерию ООО

«Эдем» Королеву М.Л.

- за учет и ведение журнала контроля за рационом питания Королеву М.Л.

14. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

15. Организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания.

16. Осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствиесертификатов качества);

17. Строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

18. Своевременно вести необходимую документацию по организации питания; выставлять меню с указанием выхода блюда и стоимости питания за день на одного ребенка на стенд для всеобщего обозрения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

19. Работникам пищеблока:

- Работать только по утвержденному директором школы и правильно оформленному меню;

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- Производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии, согласно требованиям СанПиН или утвержденному графику;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи приёма пищи детьми;
- Раздеваться в специально отведенном месте.

20. В пищеблоке необходимо иметь:

- Инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- Должностные инструкции;
- Картотеку технологических карт приготовления блюд;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Медицинскую аптечку;
- Объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- Суточную пробу (за 3 суток);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал витаминизации.

21. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

22. Ответственность за организацию питания детей непосредственно в учебных классах несут классные руководители.

23. Классным руководителям:

- Во время приема пищи детьми заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков;
- Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- Раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- Своевременно раздавать детям второе блюдо;
- Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- Вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- Соблюдать питьевой режим;
- Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

24. Утвердить инструкции для пищеблока школьной столовой (приложение 1):

- Инструкция по санитарной обработке яиц;
- Инструкция по режиму обработки холодильника;
- Инструкция по суточным пробам и хранению скоропортящейся продукции;
- Инструкция по режиму витаминизации;
- Инструкция по режиму мытья столовой посуды;
- Инструкция по обработке ветоши;
- Инструкция по мытью обеденных и производственных столов;

- Инструкция по проведению генеральной уборки;
- Инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала столовой;
- Инструкция по обработке овощей;
- Инструкция по тепловой обработке продуктов.

25. В целях сохранения рисков распространения COVID-19 и ОРВИ утвердить Санитарно-эпидемиологические правила направленные на предупреждение распространения COVID-19 и ОРВИ для пищеблока и режим работы школьной столовой (приложение 2).

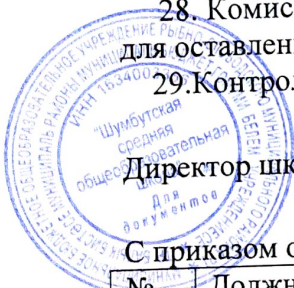
26. В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Минпросвещения России, назначить ответственным за размещение ежедневного меню на официальном сайте МБОУ «Шумбутская СОШ» директора школы Фарзутдинова Р.Х.

27. Для списания сырых продуктов, суточной пробы создать комиссию в следующем составе:

1. Каримуллина Э.Н. – председатель комиссии, зам. директора по ВР;
2. Королева М.Л. – член комиссии, повар школы;
3. Ибрагимова Н.Р. – член комиссии, учитель физики.

28. Комиссии 30 числа каждого месяца проводить списание продуктов, используемых для оставления суточных проб за месяц.

29. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор школы

Р.Х. Фарзутдинов

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Должность	ФИО	роспись в ознакомлении
1	Зам.директора по УВР	Исмагилова Р.Н.	
2	Зам.директора по ВР	Каримуллина Э.Н.	
3	Зам.директора по АХЧ	Шульгина С.Л.	
4	Председатель профкома, кл.рук.4 кл.	Гимадиева Н.Х.	
5	Кл.рук.1 кл.	Фахрутдинова Р.К.	
6	Кл.рук.2 кл.	Фарзутдинова В.Т.	
8	Кл.рук.3 кл.	Каримуллина М.Х.	
9	Кл.рук.5 кл.	Мифтахиева Л.И.	
10	Кл.рук. 6 кл.	Вазикова Г.Г.	
11	Кл.рук.7 кл.	Тимофеев А.И.	
12	Кл.рук.8 кл.	Ибрагимова Н.Р.	
13	Кл.рук.9 кл.	Муталлапова Р.Х.	
14	Кл.рук.10 кл.	Гайнутдинова Р.М.	
15	Кл.рук.11 кл.	Каримуллина Э.Н.	
16	Повар	Королева М.Л.	
17	Родитель, член комиссии по питанию	Шарифуллина Р.И.	
18	Родитель, член комиссии по питанию	Котельникова С.В.	
19	Родитель, член комиссии по питанию	Мусина Д.Р.	
20	Кухонный работник	Гарипова Г.И.	
21	Технический персонал	Хисамутдинова Г.З.	