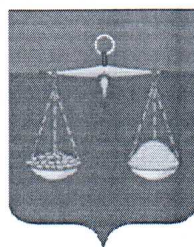


ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МЭГАРИФ
ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫГЫ
ТЕЛӘЧЕ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ ЙОРТЫ –
ШӘТКЕ УРТА ГОМУМИ
БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ

Теләче районы, Шәтке авылы,
Мәктәп урамы, 4.
тел/факс: (84360) 53-7-19
эл. адрес: chatki@mail.ru

ОКПО 40568979

ОГРН – 2051658023591



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ –
ШАДКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ТЮЛЯЧИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА

Тюлячинский район, с.Шадки, ул.Школьная,4.
тел/факс: (84360) 53-7-19
эл. адрес: chatki@mail.ru

ИНН/КПП – 1619001072/161901001

ПРИКАЗ

№ 157

БОЕРЫК

«1 » сентября 2021 года

«Об организации горячего питания в школе»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне
В 2021-2022 учебном году и качественного приготовления пищи,
соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

1. Директору школы А.А.Ибушеву
 - 1.1 обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2021 года.
2. установить время:
 - 1 класс 9.30
 - 2 -4 класс 9.50-10.10
 - 5-11 класс завтрак 9.40-9.50 обед 11.50 -12.05
- 3 Дежурному учителю следить за порядком в школьной Столовой во время приема пищи.
4. Завхозу Р.К.Галияхметовой
 - 4.1 Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, иметь утвержденное меню на 12 дней, представлять ежедневной отчет по израсходованным продуктам питания.
 - 4.2 Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
5. Возложить ответственность завхозу школьной столовой Р.К.Галияхметовой за:
 - 5.1. разработку двенадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей о пищевых веществах и норм питания и согласование его ИП «Хакимова», утверждение директором :
 - 5.2 ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и Рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 5.3 составление ежедневного меню- требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- 5.4 организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 5.5 контроль правильной кулинарной обработкой, выхода блюд И вкусовых качеств пищи;
- 5.6 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;
- 5.7. работу с поставщиками продуктов.
6. Создать бракеражную комиссию в составе :заместителя директора по ВР Шайхиеву И.М., председателя профсоюзного комитета Рахимову Л.Н., завхоза Р.К. Галияхметову
- 7.Возложить ответственность на повара школьной столовой Габдуллину З.М, за :
- 7.1 бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посуду и моющими средствами;
- 7.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 7.3. хранение,маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- СанПИН,
- 7.5 Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 7,6 соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
- 7.8 контроль правильности хранения и соблюдения срока Реализации продуктов;
- 7.9 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 7.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его Оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначения, их обработки.
8. Возложить ответственность на классных руководителей за :
- 8.1 обеспечение приема пищи детьми;
- 8.2.соблюдение санитарно –гигиенических условий приема пищи;
- 8.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- 9.Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.А.Ибушев