

<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ЭТНӘ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ “ШИҖАБЕТДИН МӘРҖАНИ ИСЕМЕНДӘГЕ КОМЫРГУҖА УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ”</p> <p>422758, Комыргужа авылы, Комсомол урамы, 11 Тел.: 3-20-03, E-mail: kssh2005@yandex.ru ИНН/КПП 1610001381/161001001</p>		<p>РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН АТНИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ “КОМОРГУЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ШИГАБУТДИНА МАРДЖАНИ”</p> <p>422758, село Коморгузя, Ул. Комсомольская, 11 Тел.: 3-20-03. E-mail: kssh2005@yandex.ru ИНН/КПП 1610001381/161001001</p>
--	--	---

№ 98-о/д

от 01.09.2023

Приказ

Об организации питания обучающихся и создании бракеражной комиссии в 2023-2024 уч. году

В целях обеспечения полноценным питанием учащихся МБОУ «Коморгузинская СОШ», выполнения требований СанПин 1.2.3685-21 в части организации здорового питания, усиления контроля за организацией питания обучающихся **приказываю:**

1. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов из расчета 54 рубля 60 копеек в день.
2. Организовать горячее питание обучающихся 5-11 классов из расчета 46 рублей 20 копеек в ден.
3. Соблюдать разработанное двухнедельное меню (при своевременной поставки продукции) для обучающихся и технологические карты кулинарных изделий на основе Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 1.2.3685-21 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и основного образования”.
4. Назначить ответственным за организацию питания и надлежащего состояния пищеблока повара Сабирову Т. Р. и за:
 - Осуществления входного контроля продуктов питания.
 - Ведению документации по питанию.
 - Обеспечению сбалансированного и рационального питания.
 - Контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд.
 - Подачу заявки на питание до 10.00 часов каждого четверга через сайт депарамента продовольствия и социального питания РТ.
 - Назнасить ответственным за качество приготовления пищи.
 - Снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале “Готовых блюд”, оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.
 - Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранения.
 - Ежедневное вывешивание в уголке меню.
5. Назначить ответственным подсобного рабочего Сибгатуллину А. Ф. За:
 - Мытье посуды и чистоту пищеблока.
 - За ведение контроля санитарного состояния пищеблока его оборудования, инвентаря,

посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

Фахреева Г. С. – ЗДВР

Марданова Э. Н.-фельдшер

Хайбуллина А. А. – завхоз

Сабирова Т. Р. – повар

Даминова Г. Р.- председатель профкома

6.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

7. Утвердить следующий график питания:

9.40 (после второго урока) 1-5 классы

10.40 (после третьего урока) 6-11 классы.

8. Фахреевой Г. С. организовать дежурство классных руководителей по графику.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. О. директора



Гатауллин Т.Т.

С приказом ознакомлены:

Handwritten signature: /Фахреева Г.С./