

11
Татарстан Республикасы
Кукмара муниципаль районынын «Ядегәр
авылы Г.Г.Гарифуллин исемендәге урта
гомуми белем бирү мәктәбе» муниципаль
бюджет белем бирү учреждениесе
Мәктәп ур., 11а, Ядегәр авылы, 422124
Тел: (884364) 35-5-47
E-mail: kuk_sch_yadig@mail.ru
<http://edu.tatar.ru/kukmor/yadyger/sch>
ОГРН 1021607753573
ИНН/КПП 1623005908/162301001



Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа
им.Г.Г.Гарифуллина с.Ядыгер» Кукморского
муниципального района
Республики Татарстан
ул.Школьная, 11а, с.Ядыгер, 422124
Тел: (884364) 35-5-47
E-mail: kuk_sch_yadig@mail.ru
<http://edu.tatar.ru/kukmor/yadyger/sch>
ОГРН 1021607753573
ИНН/КПП 1623005908/162301001

Боерык
19.08.2022г.

Приказ
№ 103

Об организации питания учащихся

С целью выполнения правил Санпина, гигиены питания, укрепления здоровья школьников:

Приказываю:

1. Ответственным лицом за организацию питания учащихся в школьной столовой назначить завхоза Фаляхиеву А.Г.
2. Создать по школе комиссию по осуществлению производственного контроля в составе:
 1. Яббаровой А.И. – организация режима учебно-воспитательного процесса.
 2. Фаляхиевой А.Г.- организация питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований во всех помещениях и территории школы.
 3. Качество блюд и их приготовление ежедневно контролировать бракеражной комиссией, назначенной приказом №104 от 19.08.2022г
 4. Вести в столовой следующую документацию:
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»- ответственная Фаляхиева А.Г., завхоз
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» – ответственная Шакирова З.И., повар
 - «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования» – Шакирова З.И.
 - «Журнал бракеража готовой продукции» – ответственная учитель Газизова Г.Р.
 - «Журнал ведомость контроля за рационом питания» - Шакирова З.И.
 - «Журнал инструкций по мытью столовой и кухонной посуды по соответствию нормам СанПина» – Рахимова А.Х.
 - «Журнал учета проведения влажной уборки и обеззараживания воздуха бактерицидным рециркулятором в помещении для профилактики распространения коронавирусной инфекции» – Рахимова А.Х.
 - «Журнал учета масочного и антисептического режима» – Рахимова А.Х.
 5. Поварам школы Шакировой З.И., Рахимовой А.Х.:
 - строго соблюдать рекомендации по отбору суточных проб (Приложение №4 к МР 2.3.6.0233-21)
 - производство блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд;

- при раздаче готовых блюд строго придерживаться рекомендуемым массам порций блюд для обучающихся различного возраста (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- содержать в чистоте помещения пищеблока и столовой, холодильников; завхозу содержать в чистоте складские помещения для продуктов, овощехранилище.

6. Утвердить время приема пищи учащимися:


классы	Первое питание	Второе питание
1	10.10-10.21	12.10-12.21
2	10.11-10.22	12.11-12.22
3	10.12-10.23	12.12-12.23
4	10.13-10.24	12.13-12.24
5,7	10.55-11.07	12.55-13.07
6,8	10.56-11.08	12.56-13.08
9,10,11	10.57-11.09	12.57-13.09
Питание группы продленного дня		
1,2,3,4	13.15-13.30	

7. Классные руководители сопровождают детей в столовую, наблюдают за приемом пищи учащимися, обеспечивают порядок и дисциплину в столовой.


8. Завхозу в конце каждого месяца предоставлять сведения о питании директору школы для отчета в РОО.

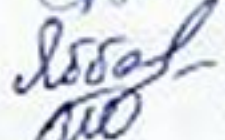
9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

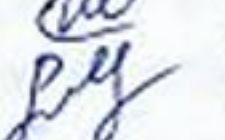
Директор школы:



Р.Р.Нуриев

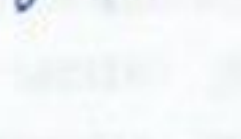
С приказом ознакомлена:

 Фаляхиева А.Г.

 Газизова Г.Р.

 Яббарова А.И.

 Шакирова З.И.

 Рахимова А.Х.