

П Р И К А З
по МБОУ «Красногорская СОШ»

от 12 декабря 2023 года

№ 111

Об организации горячего питания
обучающихся в 2024 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся, В соответствии с Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 07 сентября 2023 года №1099 “О ежемесячных денежных и иных выплат на 2024-2026 годы”, на основании постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан 11 декабря 2023 года «Об организации горячего питания обучающихся образовательных учреждениях в 2024 году» и на основании приказа МКУ “Отдел образования” №716 от 11 декабря 2023 года,

приказываю:

1. Организовать с 09 января 2024 года по 31 декабря 2024 года горячее питание для обучающихся школы, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся в школе направить:
 - средства районного бюджета из расчета на одного обучающегося в день -9 рублей 20 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 3 детей-дополнительно 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 4 и более детей- 25 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из семей мобилизованных, а также граждан, находящихся на военной службе по контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое горячее питание(завтрак, обед);
 - организовать бесплатным двухразовым питанием(завтрак, обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - для обучающихся детей сотрудников отдела МВД России по Мамадышскому муниципальному району, а также детей сотрудников отдела вневедомственной охране по Мамадышскому муниципальному району -25 рублей;
 - для детей начальных классов из бюджета РТ-66 рублей 76 копеек;
 - для обучающихся воспитанников в группах продленного дня 12 рублей 38 копеек;
 - внебюджетные средства школы (использовать урожай собранный в пришкольном участке, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);
 - добровольные взносы родителей (законных представителей)-25 рублей.
3. Осуществлять организацию питания обучающихся, воспитанников в соответствии СанПиН2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

3.1. Привести в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 и муниципальным положением об организации рационального питания документацию по организации горячего питания обучающихся;

3.2. Организовать питание обучающихся в школе в соответствии «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным ТОУ «Роспотребнадзор»;

3.3. Ответственной за организацию горячего питания:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;
- ставить подписи повара, принимавшего продукты из склада;
- представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.

3.4. Возлагать ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества ассортимент продуктов на заведующую столовой. Ежемесячно предоставить поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости.

3.5. Производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем, не позднее 16 ч.00 м. предшествующего дня указанного в меню;

- при составлении заявки учитывать: контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание, на питание за родительские средства (законных представителей);

- при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;

- количество обучающихся льготных категорий по списку должно соответствовать по журналу посещаемости на день занятий.

Не производить компенсационные выплаты на питание в случаях:

- отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;
- за период болезни.

3.6. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

- обучающимся на дому;
- обучающимся в форме семейного образования.

4. Принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок школы с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасности и ветеринарными свидетельствами Форма №4, Форма №2 и накладными на каждую доставку продуктов питания постоянно.

4.1. Осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании школьного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста» с заявкой и товарной накладной.

4.2. Обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.3. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

5. Организовать одноразовое горячее питание (завтрак) и проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием обучающихся школы, в том числе с привлечением добровольных родительских средств (законных представителей).

6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая

субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре не выше +2+6 °С на поварах первой и второй смены – Музилеевой А.Н. и Алексеевой Л.А.

7. Шайдуллину Р.Б. - возложить ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с действующими законодательствами, за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой.

8. Обеспечить режим работы школы, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН.

9. Принять конкретные меры по оснащению столовых холодильным и технологическим оборудованием и столовым инвентарем;

10. Использовать в столовой школы только йодированную поваренную соль, молоко с микронуклиентами;

11. Обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;

12. Организовать обеспечение обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года;

13. Оформить информационный стенд в обеденном зале столовой и обновлять его содержание в течение учебного года:

- меню;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- графики дежурства по столовой и приёма завтраков, обедов;
- материалы о культуре питания, пользе здорового питания;
- инструкции по организации школьного питания в школе;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;

На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции работников кухни;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

14. Сотрудникам пищеблока, поварам школы:

- организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню, соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм.

15. Ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Шайдуллин Р.Б.

Алексеева
Музилеева