

## Копия приказа № 2 / 25

по МБОУ «Среднекирменская СОШ им.Ш.С.Мустафина»

от 9 января 2025 года

### Об организации горячего питания обучающихся в 2025 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2025 году, в соответствии с постановлением руководителя исполнительного комитета Мамадышского муниципального района №445 от 11 декабря 2024 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях в 2025 году», приказом МКУ «Отдел образования» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района № 639 от 11 декабря 2024 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях в 2025 году» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 9 января по 31 декабря 2025 года горячее питание для всех обучающихся школы .
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся предусмотреть:
  - на одного обучающегося в день – 9 рублей 60 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 – 40 рублей в день на одного ребенка;
  - внебюджетные средства общеобразовательного учреждения (использовать урожай собранный в пришкольных участках и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);
  - добровольные взносы родителей (законных представителей).- 40 рублей
3. Организовать питание для начальных классов за счет федерального бюджета из расчета 69 рублей 43 копеек на одного учащегося.
4. Осуществлять организацию питания обучающихся, воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Утвердить «Примерным 12 дневным меню» и организовать питание обучающихся в соответствии с «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным с ТОУ «Роспотребнадзор»;
6. Принять конкретные меры по оснащению столовых столовым инвентарем;
7. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества, ассортимент продуктов на завхоза Диярова С.С.;
8. Завхозу школы Диярову С.С.:
  - своевременно делать заказы на продукции поставщикам;
  - 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.
  - ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ отдела образования;
9. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля за приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному руководителем школы производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи» в следующем составе:
  - Искандарова Г.В.- председатель бракеражной комиссии , ответственный за питание,
  - Марданов Р.А. – член комиссии, ответственный за состояние питания;
  - Шайдуллина Л.А. – член комиссии
  - Шакирзянов И.Г. – член комиссии, руководитель учебно-опытного участка;
  - Галиева Э.И. – член комиссии, фельдшер Среднекирменской ФАП
10. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:
  - за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за выполнением графика выдачи пищи;
  - за организацией приема пищи обучающихся;
  - за соблюдением графика работы столовой. .

- за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;
- условий и сроков хранения, сроков реализации скоропортящейся продукции,
- температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (технологических карточек) для организации питания и ГОСТа.
- за своевременным заполнением документацию: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

11. Зам. директору по ВР Марданову Р.А.:

- принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок ОУ с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасности и ветеринарными свидетельствами Форма №4 (оригиналы) и накладными на каждую доставку продуктов питания постоянно;
- сдавать годовые веб-отчёты по питанию в сентябре месяце.
- организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением добровольных родительских средств.

12. Обеспечить режим работы образовательного учреждения, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН.

13. Персональную ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены, а также за организацию питания обучающихся в целом оставляю за собой.

14. Ответственному за организацию горячего питания Диярову С.С.:

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

15. Повару Ибрагимовой К.Г.:

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

- использовать в столовой только йодированную поваренную соль и молоко, обогащенные микронуклиентами;

- обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;
- организовать обеспечение обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года.

16. Обновлять информационный стенд в обеденном зале столовой в течение учебного года:

- меню;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- материалы о культуре питания, пользе здорового питания;
- инструкции по организации школьного питания в ОУ;
- 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 объема блюд.

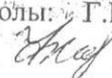
17. Создать комиссию по контролю за закладкой продуктов питания в следующем составе:

Искандарова Г.В.- председатель комиссии, ответственный за питание,

Шакирзянов И.Г. – член комиссии, руководитель учебно-опытного участка;

Дияров С.С. – член комиссии, завхоз;

18. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: Г.В.Искандарова  
Копия верна:  И.А.Фасхутдинова