

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗВЕРОСОВХОЗСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

422186, Республика Татарстан, Мамадышский район, п.Зверосовхоза, ул.Ленина, д.8А
Szverm.mam@tatar.ru
Тел.: (85563) 2-12-46

Копия приказа

09.01.2020

№ 2 о/д

Об организации горячего питания обучающихся в 2020 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2020 году и на основании Постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 348 от 28.12.2020 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2020 году», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09 января по 31 декабря 2020 года горячее питание для обучающихся, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся направить:
 - средства районного бюджета из расчета на одного обучающегося в день в общеобразовательных школах - 7 рублей 70 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, в которых трое и более детей обучаются в общеобразовательных учреждениях дополнительно по 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, в которых четверо и более детей обучаются в общеобразовательных учреждениях - 15 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся воспитанников в группах продленного дня - 10 рублей 11 копеек;
 - внебюджетные средства школы;
 - добровольные взносы родителей (законных представителей)
3. Осуществлять организацию питания обучающихся, воспитанников в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
4. Организовать питание обучающихся в соответствии с «Примерным 12 дневным меню для организации питания обучающихся», согласованным ТОУ «Роспотребнадзор»;
5. Принять конкретные меры по оснащению столовых холодильным и технологическим оборудованием и столовым инвентарем;
6. Ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества и ассортимента продуктов возложить на завхоза Рахимуллину Г.И.
7. Тагировой В.Н.:
 - 7.1. брать продукты из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем, не позднее 16ч 00м. предшествующего дня указанного в меню;
 - 7.2. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 7.3. определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;
 - 7.4. представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.
 - 7.5. использовать в столовых образовательных учреждений только йодированную поваренную соль, молоко и хлеб обогащенный микронуклеинтами;
 - 7.6. обеспечить С-витаминацию блюд в зимне-весенний период;
 - 7.7. ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца;

7.8. принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок школы с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасности и ветеринарными справками Форма №4 (оригиналы);

7.5. ежемесячно предоставить поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости;

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

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

7.8. при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;

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

7.10. 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.

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

7.12. 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 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.

8. 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 повара Тагирову В.Н.

9. Гардеробщице Магомедовой Н.М. следить за обеспечением обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года.

10. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

10.1. за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;

10.2. за выполнением графика выдачи пищи;

10.3. за организацией приема пищи обучающихся;

10.4. за соблюдением графика работы столовой. .

10.5. за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;

10.6. условий и сроков хранения, сроков реализации скоропортящейся продукции,

10.7. температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий (технологических карточек) для организации питания и ГОСТа.
10.8. за своевременным заполнением документацию: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

11. Классным руководителям:

11.1. организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением добровольных родительских средств (законных представителей).

11.2. не производить компенсационные выплаты на питание в случаях:

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

11.3. производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

- обучающихся на дому.

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

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Гильмутдинова С.В.

Копия верна