

**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

09.01.2024

№ 2 о/д

Об организации горячего питания обучающихся в 2024 году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2024 году и на основании Постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 493 от 11.12.2023 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2024 году» и приказа МКУ «Отдел образования» Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 716 от 11.12.2023г «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2024 году», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09 января по 31 декабря 2024 года горячее питание для обучающихся.
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся 5-11 классов использовать:
 - средства районного бюджета на одного обучающегося в день - 9 рублей 20 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих троих - дополнительно 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих четверо и более детей - 25 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся семей, мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе по контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
 - для обучающихся детей сотрудников отдела МВД России по Мамадышскому муниципальному району, также детей сотрудников отдела вневедомственной охраны по Мамадышскому муниципальному району – 25 рублей;
 - для обучающихся воспитанников в группах продленного дня - 12 рублей 38 копеек;
 - для начальных классов из бюджета РТ- 66 рубля 76 копеек;
 - внебюджетные средства школы (использовать урожай, собранный на пришкольных участках и соответствующий санитарным гигиеническим нормам);
 - добровольные взносы родителей (законных представителей),
 - для обучающихся мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе по контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое питание (завтрак, обед).
3. Осуществлять организацию питания обучающихся, воспитанников в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
4. Организовать питание обучающихся в соответствии с «Примерным 12 дневным меню для организации питания обучающихся»;
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. Повару Закировой Г.М.:

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-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;

7.7. 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);

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

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

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

7.11. при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;

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

7.13. 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.

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

7.15 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 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 Закирову Г.М.

9. Гардеробщице Дусмеевой М.Н.:

9.1. следить за обеспечением обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года;

9.1. своевременно менять емкость для воды в кулере.

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 рецептур 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 случае отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин.

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