

**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**

**09.01.2025**

**№ 2 о/д**

**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 и на основании Постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 445 от 11.12.2024 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2025 году» и приказа МКУ «Отдел образования» Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 639 от 11.12.2024г «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2025 году», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 09 января по 31 декабря 2025 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 60 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 - 40 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);
  - обеспечить бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
  - для обучающихся детей сотрудников отдела МВД России по Мамадышскому муниципальному району, также детей сотрудников отдела вневедомственной охраны по Мамадышскому муниципальному району – 40 рублей;
  - для обучающихся воспитанников в группах продленного дня - 12 рублей 88 копеек;
  - для начальных классов из бюджета РТ- 69 рубля 43 копеек;
  - внебюджетные средства школы (использовать урожай, собранный на пришкольных участках и соответствующий санитарным гигиеническим нормам);
  - добровольные взносы родителей (законных представителей) – 40 рублей.
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 Галиеву А.Р.

7. Повару Яхиной Ф.А.:

- 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;
- 7.8. организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню, соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм.
- 7.9. при составлении заявки учитывать: контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание, на питание за родительские средства (законных представителей);
- 7.10. при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;
- 7.11. количество обучающихся льготных категорий по списку должно соответствовать по журналу посещаемости на день занятий.
- 7.12. 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.
- 7.13. обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).
- 7.14. 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 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 Яхину Ф.А.

9. Гардеробщице Дусмеевой М.Н.:

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

9.2. 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 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 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.