

**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

**Приказ**

**12.01.2022**

**№ 2 о/д**

**Об организации горячего питания обучающихся в 2022 году**

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2021 году и на основании Постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 404 от 17.12.2021 года «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2022 году» и приказа МКУ «Отдел образования» Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан № 549 от 22.12.2021г «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2021 году», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 12 января по 31 декабря 2022 года горячее питание для обучающихся, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.
2. На финансирование расходов по питанию обучающихся 5-11 классов использовать средства районного бюджета:
  - на одного обучающегося в день - 8 рублей 30 копеек;
  - для обучающихся из многодетных семей, имеющих трое - дополнительно 5 рублей в день на одного ребенка;
  - для обучающихся из многодетных семей, имеющих четверо и более детей - 20 рублей в день на одного ребенка;
  - для обучающихся воспитанников в группах продленного дня - 10 рублей 93 копеек;
  - внебюджетные средства школы (использовать урожай, собранный на пришкольных участках и соответствующий санитарным гигиеническим нормам);
  - добровольные взносы родителей (законных представителей).
3. Для учащихся начальных классов использовать средства из федерального бюджета – 55 рубля 55 копеек.
4. 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»;
5. Организовать питание обучающихся в соответствии с «Примерным 12 дневным меню для организации питания обучающихся», согласованным ТОУ «Роспотребнадзор»;
6. Принять конкретные меры по оснащению столовых холодильным и технологическим оборудованием и столовым инвентарем;
7. Ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества и ассортимента продуктов возложить на завхоза Рахимуллину Г.И.
8. Тагировой В.Н.:
  - 8.1. брать продукты из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем, не позднее 16ч 00м. предшествующего дня указанного в меню;
  - 8.2. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- 8.3. определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;
- 8.4. представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.
- 8.5. использовать в столовых образовательных учреждений только йодированную поваренную соль, молоко и хлеб обогащенный микронуклеинтами;
- 8.6. обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;
- 8.7. ежемесячно сдать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца;
- 8.8. 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);
- 8.9. ежемесячно предоставить поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости;
- 8.10. организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню, соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм.
- 8.11. при составлении заявки учитывать: контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание, на питание за родительские средства (законных представителей);
- 8.12. при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;
- 8.13. количество обучающихся льготных категорий по списку должно соответствовать по журналу посещаемости на день занятий.
- 8.14. 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.
- 8.15. обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).
- 8.16. 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.

9. 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.

10. Гардеробщице Дусмеевой М.Н.:

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

10.1. своевременно менять емкость для воды в кулере.

11. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

11.1. за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;

11.2. за выполнением графика выдачи пищи;

11.3. за организацией приема пищи обучающихся;

11.4. за соблюдением графика работы столовой. .

11.5. за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;

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

11.7. температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (технологических карточек) для организации питания и ГОСТа.

11.8. за своевременным заполнением документацию: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

12. Классным руководителям:

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

12.2. не производить компенсационные выплаты на питание в случаях:

- отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;

- за период болезни.

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

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Гильмутдинова С.В.