

БОЕРЫК

ПРИКАЗ

№ 66

23 декабря 2024 года

«Об организации питания учащихся в 2025 году»

На основании постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района № 445 от 11.12.2024 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях в 2025 году», приказа МКУ «Отдел образования» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района РТ № 639 от 11.12.2024 г., приказываю:

1. Организовать с 09 января по 31 декабря 2025 года горячее питание для обучающихся школы, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.

2. На финансирование расходов по питанию обучающихся в общеобразовательных организациях, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан направить средства районного бюджета:

- 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;

- для детей начальных классов из бюджета РТ-69 рублей 43 копеек; - обеспечить бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед) обучающим с ограниченными возможностями здоровья; - для обучающихся воспитанников в труппах продленного дня, и для детей с ограниченными возможностями здоровья — 12 рублей 88 копеек;

- внебюджетные средства общеобразовательных учреждений (использовать урожай собранный в пришкольных участках, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам); - добровольные взносы родителей (законных представителей) — 40 рублей,

- для обучающихся детей сотрудников отдела МВД России по Мамадышскому муниципальному району, также детей сотрудников вневедомственной охране по Мамадышскому муниципальному району 40 рублей в день на одного ребенка; - для обучающихся семей, мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе 10 контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое горячее питание (завтрак, обед) ;

- обеспечить бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед) обучающим с ограниченными возможностями здоровья;

- внебюджетные средства общеобразовательных учреждений (использовать урожай собранный в пришкольных участках, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);

3. Привести в соответствии с СанПин и муниципальным положением об организации рационального питания документацию по организации горячего питания обучающихся.

3.1. Организовать питание обучающихся в соответствии «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным ТОУ «Роспотребнадзор»;

3.2. Ответственному за организацию горячего питания завхозу школы Садыковой Г.Р.

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;

- ставить подписи завхоза школы, повара, принимавшего продукты из склада;

- представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.

3.3. Возлагать ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества ассортимента продуктов на завхоза школы Садыковой Г.Р. Ежемесячно предоставлять поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости.

3.4. Завхозу школы производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем, не позднее 16 ч 00 м. предшествующего дня указанного в меню;

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

- при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;

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

3.5. Не производить компенсационные выплаты на питание в случаях отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин.

3.6. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

- обучающимся на дому.

4. Создать комиссию для осуществления контроля за приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному руководителем школы производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи»;

4.1. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

- за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;

- за выполнением графика выдачи пищи;

- за организацией приема пищи обучающихся;

- за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;

- условий и сроков хранения, сроков реализации скоропортящейся продукции,

- температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептов 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.

4.2. Завхозу школы 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.

4.3. 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.

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

4.5. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

5. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед) и проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием обучающихся образовательных учреждений, в том числе с привлечением добровольных родительских средств (законных представителей).

6. 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 школы Хабрахмановой Р.А.

7. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с действующими законодательствами, за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, возложить на руководителя школы.

8. Обеспечить режим работы образовательных учреждений, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН.

9. Принять конкретные меры по оснащению столовых холодильным и технологическим оборудованием и столовым инвентарем;

10. Использовать в столовых образовательных учреждений только йодированную поваренную соль, молоко микронуклиентами;

11. Организовать обеспечение учащихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года;

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;
- 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 объёма блюд.

13. Повару общеобразовательного учреждения:

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

14. Ежемесячно сдать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца;

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:
С приказом ознакомлены:

Шакиров Ф.С.
Садыкова Г.Р.
Хабрахманова Р.А.

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МАМАДЫШ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ТӨП БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

«ЮГАРЫ УШМА ТӨП
ГОМУМИ БЕЛЕМ МӘКТӘБЕ»

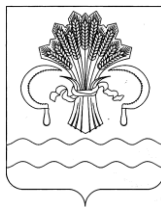
422163 ТР Мамадыш районы, Югары Ушма
авылы, Мөхәмәдиев урамы,

2 нче йорт

тел. 2-32-30;

e-mail: SVoshm.Mam@tatar.ru

<https://edu.tatar.ru/mamadysh/v-oshma/sch>



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕОШМИНСКАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МАМАДЫШСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
422163 РТ Мамадышский район,
с.Верхняя Ошма, ул. Мухамадиева, дом 2
тел. 2-32-30;
e-mail: SVoshm.Mam@tatar.ru
<https://edu.tatar.ru/mamadysh/v-oshma/sch>

БОЕРЫК

ПРИКАЗ

Копия приказа № 66

23 декабря 2024 года

«Об организации питания учащихся в 2025 году»

На основании постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района № 445 от 11.12.2024 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях в 2025 году», приказа МКУ «Отдел образования» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района РТ № 639 от 11.12.2024 г., приказываю:

1. Организовать с 09 января по 31 декабря 2025 года горячее питание для обучающихся школы, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.

2. На финансирование расходов по питанию обучающихся в общеобразовательных организациях, учредителем которых является Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан направить средства районного бюджета:

- 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;

- для детей начальных классов из бюджета РТ-69 рублей 43 копеек; - обеспечить бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед) обучающим с ограниченными возможностями здоровья; - для обучающихся воспитанников д труппах продленного дня, и для детей с ограниченными возможностями здоровья — 12 рублей 88 копейки;

- внебюджетные средства общеобразовательных учреждений (использовать урожай собранный в пришкольных участках, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам); - добровольные взносы родителей (законных представителей) — 40 рублей,

- для обучающихся детей сотрудников отдела МВД России по Мамадышскому муниципальному району, также детей сотрудников вневедомственной охране по Мамадышскому муниципальному району 40 рублей в день на одного ребенка; - для обучающихся семей, мобилизованных, а также граждан находящихся на военной службе 10 контракту и погибших военнослужащих, организовать двухразовое горячее питание (завтрак, обед) ;

- обеспечить бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед) обучающим с ограниченными возможностями здоровья;

- внебюджетные средства общеобразовательных учреждений (использовать урожай собранный в пришкольных участках, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);

3. Привести в соответствии с СанПин и муниципальным положением об организации рационального питания документацию по организации горячего питания обучающихся.

3.1. Организовать питание обучающихся в соответствии «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным ТОУ «Роспотребнадзор»;

3.2. Ответственному за организацию горячего питания завхозу школы Садыковой Г.Р.

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;

- ставить подписи завхоза школы, повара, принимавшего продукты из склада;

- представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.

3.3. Возлагать ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества ассортимента продуктов на завхоза школы Садыковой Г.Р. Ежемесячно предоставлять поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости.

3.4. Завхозу школы производить выдачу продуктов из склада на пищеблок в соответствии с утвержденным руководителем, не позднее 16 ч 00 м. предшествующего дня указанного в меню;

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

- при отсутствии обучающихся льготных категорий своевременно корректировать заявку;

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

3.5. Не производить компенсационные выплаты на питание в случаях отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин.

3.6. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

- обучающимся на дому.

4. Создать комиссию для осуществления контроля за приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному руководителем школы производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи»;

4.1. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

- за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;
- за выполнением графика выдачи пищи;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- 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.

4.2. Завхозу школы 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.

4.3. 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.

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

4.5. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

5. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед) и проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием обучающихся образовательных учреждений, в том числе с привлечением добровольных родительских средств (законных представителей).

6. 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 школы Хабрахмановой Р.А.

7. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с действующими законодательствами, за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, возложить на руководителя школы.

8. Обеспечить режим работы образовательных учреждений, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН.

9. Принять конкретные меры по оснащению столовых холодильным и технологическим оборудованием и столовым инвентарем;

10. Использовать в столовых образовательных учреждений только йодированную поваренную соль, молоко микронуклиентами;

11. Организовать обеспечение учащихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года;

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;
- 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 объёма блюд.

13. Повару общеобразовательного учреждения:

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

14. Ежемесячно сдать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ МКУ «Отдел образования» не позднее 3 числа следующего месяца;

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Копия верна
Директор школы:

Шакиров Ф.С.