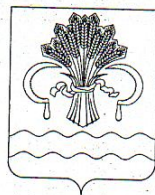


ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МАМАДЫШ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ  
БЮДЖЕТ ТӨП БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ



«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](mailto: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](mailto:SVoshm.Mam@tatar.ru)  
<https://edu.tatar.ru/mamadysh/v-oshma/sch>

БОЕРЫК

ПРИКАЗ

№ 53

Копия приказа

01 сентября 2022 года

«Об организации питания учащихся в 2022 году»

На основании постановления Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района № 254 от 29.08.2022 года «Об организации горячего питания обучающихся образовательных учреждений в 2022 году», приказа МКУ «Отдел образования» исполнительного комитета Мамадышского муниципального района РТ № 438 от 31.08.2022 г. «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2022 году», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 02 сентября по 31 декабря 2022 года горячее питание для обучающихся школы.
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 – 8 рублей 30 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 – 25 рублей в день на одного ребенка
  - внебюджетные средства общеобразовательных учреждений (использовать урожай собранный в пришкольных участках, и соответствующий санитарно- гигиеническим нормам);
  - добровольные взносы родителей (законных представителей) – 25 рублей.
3. Организовать с 02 сентября 2022 года по 31 декабря 2022 года горячее питание для каждого обучающегося общеобразовательных учреждений с 1 – 4 класс в размере 55 рублей 55 копеек. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии СанПиН.
  - 3.1. Привести в соответствии с СанПиН и муниципальным положением об организации рационального питания документацию по организации горячего питания обучающихся.
  - 3.2. Организовать питание обучающихся в соответствии «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным ТОО «Роспотребнадзор»;
  - 3.3. Ответственному за организацию горячего питания завхозу школы Хасанову И.А.
    - 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.
  - 3.4. Возлагать ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества ассортимент продуктов на завхоза школы Хасанову И.А. Ежемесячно предоставить поставщику продуктов питания письменную заявку с указанием количества заказываемых рационов с учетом заболеваемости.

3.5.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.

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

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 соблюдением 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 оборудованию 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;

