

Министерство образования и науки  
Республики Татарстан  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2»  
Менделеевского муниципального района  
Республики Татарстан

Тел./факс 8(85549)2-16-50  
E-mail: [S2.Men@tatar.ru](mailto:S2.Men@tatar.ru)



Татарстан Республикасының  
мәгариф һәм фән министрлыгы  
Татарстан Республикасы  
Менделеевск муниципаль районы  
Муниципаль бюджет гомуми  
белем биру учреждениясе  
МБГБУ «2 нче урта гомуми белем мәктәбе»

Тел./факс 8(85549)2-16-50  
E-mail: [S2.Men@tatar.ru](mailto:S2.Men@tatar.ru)

## ПРИКАЗ

## БОЕРЫК

от «31» августа 2023 г.

г. Менделеевск

№ 118

### «Об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №2» на 2023-2024 учебный год»

В целях упорядочения работы по организации полноценного горячего питания, на основании Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» - ФЗ-№273 от 29.12.2012 г., послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», МР 2.4. 0180-20 «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей», МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях», письма Министерства Просвещения РФ от 12.08.2020 г. «Об организации работы общеобразовательных организаций»,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному за питание в школе заместителю директора по ВР Яковлевой Н. Г.:
  - 1.1. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - 1.2. Составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с Постановлениями;
  - 1.3. Осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
2. Классным руководителем:
  - 2.1. Пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;
  - 2.2. Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся;
  - 2.3. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса;
  - 2.4. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся;
3. Учителю-предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи обучающимися класса:
  - 3.1. По окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;

- 3.2. Проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
  - 3.3. Осуществить контроль за приемом пищи обучающимися класса.
4. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:
    - 10.10 – 10.30 – начальные классы;
    - 11.15 - 11.35 – средние и старшие классы.
  5. Завхозу Колесниковой Н. Ю.:
    - 5.1. Ежедневно контролировать качество поступающих продуктов питания;
    - 5.2. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов питания и соблюдение сроков их реализации;
    - 5.3. Ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрации школы;
    - 5.4. Контролировать и проверять весо-измерительное оборудование;
    - 5.5. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
    - 5.6. Выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
    - 5.7. Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
    - 5.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться до окончания использования продукции;
    - 5.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий
  6. Фельдшерам Блиновой Т. И., Касимовой О. А.
    - 5.1. Проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся гимназии, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
    - 5.2. Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
    - 5.3. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
    - 5.4. Ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
    - 5.5. Ежедневно контролировать технологию приготовления пищи и качество горячих блюд (бракераж готовой продукции)
    - 5.6. Проводить отбор суточных проб;
    - 5.7. Контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;



















- 5.8. Контролировать процесс приготовления приема пищи детьми, мытьем посуды, сроками реализации продуктов и готовой пищи;
- 5.9. Контролировать маркировку и использование инвентаря и посуды по назначению;
- 5.10. Вести соответствующую документацию.
7. Повару Газизовой Е. А.;
- 7.1. Ежедневно вести контроль за качеством и полнотой закладки приготовляемой пищи, за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд;
- 7.2. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 7.3. Учитывать, что фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов;
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



М. П. Яковлев

С приказом ознакомлены:

	Адиева И. Ш.		Созонова Е. В.
	Гимазетдинова И. Н.		Самуткин Э. В.
	Зиганшина И. В.		Романюк Г. А.
	Галанина Ю. Н.		Мильникова О. А.
	Игнатьева Л. Е.		Газизова Е. А.
	Кузнецова Е. Н.		Яковлева Н. Г.
	Мингалиева Н. А.		Колесникова Н. Ю.
	Леонтьева М. А.		Кузнецова Г. М.
	Касимова О. А.		Блинова Т. И.