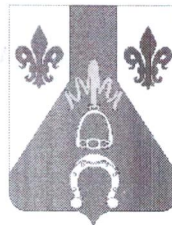


Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение «Гимназия №1»
Менделеевского
муниципального района
Республики Татарстан



«Татарстан Республикасы
Менделеев муниципаль
районынын
муниципаль бюджет гомуми
белем бирү учреждениесе
«Гимназия №1»

423650, г.Менделеевск, ул.Советская, д.14а

423650, Менделеев шәһәре, Совет ур., 14а

Тел.: 8(85549) 2-19-75, факс: 8(85549) 2-19-75, E-mail: G1.Men@tatar.ru,
сайт: <https://edu.tatar.ru/mendeleevsk/mendelgimnaz1>

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

от «2» сентября 2024 г.

г.Менделеевск

№ 55

Об организации питания в гимназии

В целях упорядочения работы по организации полноценного горячего питания, контроля за качеством и безопасностью питания и на основании ст.2 Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

ПРИКАЗЫВАЮ:

П.1. Обеспечить бесплатным горячим питанием учащихся начальных классов.

П.2. Ответственному за питание заместителю директора по ВР:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания обучающихся их родителям и педагогам гимназии;
- проводить контроль соответствия меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции;

П.3. Завхозу:

- ежедневно контролировать качество поступающих продуктов;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его, комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию гимназии;
- контролировать и проверять весо-измерительное оборудование;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- 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;
- ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

П.4. Школьному фельдшеру:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся гимназии, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи
- ежедневно контролировать технологию приготовления пищи и качество горячих блюд (бракераж готовой продукции)
- проводить отбор суточных проб.
- контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
- контролировать процесс приготовления приема пищи детьми, мытьем посуды, сроками реализации продуктов и готовой пищи;
- контролировать маркировку и использование инвентаря и посуды по назначению;
- вести соответствующую документацию.

П.5. Шеф-повару:

- ежедневно вести контроль за качеством и полнотой закладки приготавливаемой пищи, за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд
- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 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.

П.6. Дежурному учителю:

- своевременно (после 1 урока) подавать сведения о количестве учащихся;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников гимназии в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены.

П.7. Учителю-предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:

- по окончании урока организованно сопровождать учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

П.8. В целях упорядочения работы столовой гимназии установить следующий режим приема пищи: завтрак - 9.40 - 10.00 – (1,2,3,4 кл.), обед 10.45 - 11.10 – (5-8 кл.), 11.45 – 12.00 (9-11 кл.)

П.9. С целью проверки школьной документации по организации питания в гимназии назначит комиссию в составе:

1. Муллагалиевой Х.С. - председателя профсоюзной организации;
2. Закирова Р.А. - зам. директора по ВР.

П.10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Директор гимназии

должность

подпись

Закиев Р.Р.

расшифровка подписи

С приказом (распоряжением) ознакомлен(а)

Закирова Р.А.

Муллагалиева Х.С.

Санникова А.А.

Касимова О.А.

Ермолаева Е.Н.

