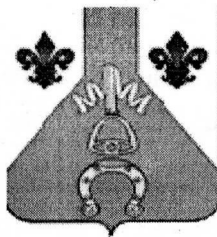


Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
“Ильнетская средняя общеобразовательная  
школа имени Микая (Герасимова М.С.)”  
Менделеевского муниципального района  
Республики Татарстан



Муниципаль бюджетгомуми  
белем бирү учреждениесе  
“Илнэт төп гомуми белем бирү мәктәбе  
Менделеев муниципаль районы  
Татарстан Республикасы

423644, Менделеев районы,  
Илнэт авылы,  
Мәктәп урамы, 9 нчы йорт  
тел./факс 3-73-78  
E-mail: Ilnet.Men@tatar.ru

423644, Менделеевский район  
с. Ильнеть, ул. Школьная д. 9  
тел./факс 3-73-78  
E-mail: Ilnet.Men@tatar.ru

П Р И К А З

Б О Е Р Ы К

01.09..2022

с. Ильнеть

№ 65

**Об организации питания**

**в школе**

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 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся начальных (1-4) классов.
2. Назначить ответственными за организацию горячего питания обучающихся школы заместителя директора по ВР Кузнецову В.А, завхоза Чермакову Т.В. и повара Овечкину Н.М.

**2.1 Кузнецовой В.А.:**

-своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания обучающихсяих родителям и учителям школы.

**3. Завхозу школы Чермаковой Т.В:**

- 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 в столовой и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- контролировать и проверять весо-измерительное оборудование;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока и обеденного зала;
- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность продуктов;
- ежедневно в обеденном зале вывешивается меню;
- ежедневно вести контроль за качеством и полноценной закладки приготовляемой пищи, за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд;
- производство готовых блюд осуществлять в соответствии технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

#### 4. Дежурному учителю:

- своевременно (до 1-го урока) подавать сведения о количестве обучающихся;
- не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- контролировать соблюдение обучающимися правил личной гигиены.

#### 5. В целях упорядочения работы школьной столовой установить следующий режим приема пищи:

- горячий завтрак 10.20 – 11.00 (1-9 классы)

#### 6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы



(Э.А.Савельева)

С приказом ознакомлены:

- Иванова Э.Г. (кл. рук. 1-2кл.) \_\_\_\_\_
- Михайлова С.Т. (кл. рук. 3-4 кл.) \_\_\_\_\_
- Степанов А.С. (кл. рук. 5кл.) \_\_\_\_\_
- Кузнецова В.А. (ЗДВР, кл. рук. 6 кл.) \_\_\_\_\_
- Замятина А.Н. (кл. рук. 7 кл.) \_\_\_\_\_
- Андреева Н.в. (кл. рук. 8 кл.) \_\_\_\_\_
- Семякова Е.Б. (кл. рук. 9кл.) \_\_\_\_\_
- Овечкина Н.М. (повар-завхоз) \_\_\_\_\_