

Муниципаль бюджет белем  
бирү учреждениеесе  
Татарстан Республикасы  
Мөслим муниципаль районы  
Баланлы теп гомуми белем  
бирү мәктәбе



Муниципальное бюджетное  
щеобразовательное учреждение  
ланнинская основная  
щеобразовательная школа  
Муслимовского муниципального  
йона Республики Татарстан

Адрес: 423973, РТ, Муслимовский район, д. Баланлы, ул. Советская, дом 80  
Тел.: (85556) 3-68-24; Факс: (85556) 3-68-24 e-mail: sbalan.mus@edu.tatar.ru

№ 6

09.01.2023 г

## ПРИКАЗ

### Об организации горячего питания в школе на 2022-2023 учебный год

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и на Постановления Исполнительного комитета Муслимовского муниципального района от 16.11.2022 № 663 и в связи с производственной необходимостью,

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся МБОУ Баланнинская ООШ в следующем порядке:  
1-9 классы в 10.35.
2. Организовать питание дошкольников по утвержденному режиму.
3. Назначить ответственным за питание обучающихся повара Халитову Р.А.
4. Обеспечить обучающихся начальных классов бесплатным горячим обедом на сумму 64 рублей 19 копеек (Шестьдесят четыре рубля девятнадцать копеек) по ООП НОО;
5. Установить стоимость сбалансированного обеда на одного учащегося 5-9 класса в день 45 (сорок пять) рублей, из них 8,80 рублей субсидия ;
7. Для учета операций, связанных с процессом организации и оплаты питания в Образовательном учреждении использовать автоматизированную систему учета AVSU.RU (Система AVSU.RU) – программа Центра для ЭВМ и баз данных.
8. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания, представлять отчет на производственных совещаниях.
9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
10. Завхозу-Халитовой Р.А:
  - Осуществлять прием продуктов питания, соблюдая основных требований, согласно СанПиН – постоянно;
  - Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.
  - Выдавать продукты питания согласно по меню-требованию – постоянно.
  - Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
  - Ежедневное вывешивание меню в уголке здоровья.
  - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
  - Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды. ( кроме членов бракеражной комиссии)

- Составление ежедневного меню-требования установленного образца.
- Своевременно проходить медицинский осмотр.
- Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда.
- 11. Поварам – Халитовой Р.А., Хановой Л.М.:
- 12. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 13. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
- 14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Ф.Н.Сафин

С приказом ознакомилась:



*Халитова Р.А.*

*Ханова Л.М.*