

<p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВОШЕШМИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД» НОВОШЕШМИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН с.Новошешминск, ул.Солнечная, дом 2 Тел.:2-29-52</p>	<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ЯҢА ЧИШМӘ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ “ЯҢА ЧИШМӘ БАШЛАНГЫЧ МӘКТӘП-БАЛАЛАР БАКЧАСЫ» МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ГОМУМИ БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСИ: Яңа Чишмә авылы, Кояшлы урамы, 2 йорт Тел.: 2-29-52</p>
--	---

ПРИКАЗ от
31 августа 2022 года

БОЕРЫК
№ 78

« Об организации горячего питания учащихся, воспитанников на 2022-2023 учебный год»

В целях организации горячего питания на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

- Обеспечить столовую продуктами питания до 1.09.22г. и организовывать ежедневно
 - горячее питание для 144 учащихся школы –детского сада и 29 воспитанников школы- детского сада.
 - Установить стоимость горячего питания для учащихся 1, 2,3 –х классов 55,55 рублей, на основании Постановления КМ РТ № 826 от 06.09.2021г;
 - Установить стоимость питания для воспитанников школы- детского сада : в старшей группе с 3 лет до прекращения образовательных отношений 126,79 рублей, с 2 месяцев до 3-х лет 100,66 рублей на основании Постановления Исполнительного комитета Новошешминского муниципального района № 414 от 11.10.2021 г. «Об утверждении нормативов финансирования деятельности дошкольных образовательных организаций Новошешминского муниципального района на 2022 год».
- Назначить ответственным по питанию повара Кузьмину Валентину Вячеславовну и включить в ее обязанности:
- провести все расчеты согласно существующим нормам, выполняя все правила Сан. Пина ;
 - иметь 12–ти дневное меню для питания учащихся,12 –ти дневное меню для питания воспитанников, 10-ти дневное меню по питанию в ГПД с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с Роспотребнадзором;
 - составлять ежедневно меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд отдельно на школу, на ГПД ;
 - вывешивать ежедневно меню на завтрак, ГПД в обеденный зал ;
 - ежедневно предоставлять меню для выставления на сайт учреждения;
 - организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей при отсутствии основных продуктов;

- контролировать правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовых качеств пищи;
- проводить ежедневно С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- подавать своевременно заявку на продукты питания поставщику;
- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- вести работу с поставщиком продуктов.

3. Создать бракеражную комиссию для контроля качества рационов питания в составе:

- Колесникова Ольга Сергеевна – председатель профкома;
- Романова Мария Ивановна – медицинская сестра;
- Кузьмина Валентина Вячеславовна – повар ответственный за питание;
- Гатауллина Зульфария Рашитовна – повар ответственный за приготовление и качество питания учащихся;
- Романова Мария Ивановна – повар ответственный за приготовление и качество питания воспитанников;
- Хуснутдинова Снежанна Павловна – член общешкольного родительского комитета

Всем членам бракеражной комиссии ознакомиться с положениями «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», ежедневно заносить в журнал результаты оценки приготовления пищи.

4. Назначить подсобного рабочего по столовой Шешолину Антонину Михайловну - ответственной за санитарные гигиенические условия в пищеблоке;

5. Назначить младших воспитателей Николаеву Надежду Александровну и Лосеву Надежду Ивановну ответственными за санитарные гигиенические условия питания детей в группах детского сада;

6. Назначить медицинскую сестру Романову Марию Ивановну ответственной за :

- своевременным прохождением медицинских осмотров работников пищеблока;
- снятие пробы готовой пищи для школы и детского сада;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- хранение проб готовой продукции;
- подготовка посуды для проб;
- проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;
- контроль за санитарными гигиеническими условиями пищеблока;

- составлять ежедневно меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд на детский сад;
- вывешивать ежедневно меню на детский сад на стенде в раздевалках детского сада, для ознакомления родителями ;

Назначить ответственного по приему продуктов от поставщиков, отвечающую за качество принимаемой продукции
-Кузьмину Валентину Вячеславовну – повара ответственного за питание;

8. Возложить ответственность на классных руководителей и воспитателей:
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор : *Лихачева* И.В. Лихачева

Ознакомлены: *Кузьмина* 1.Кузьмина В.В.

Гатауллина 2.Гатауллина З.Р.
Романова 3.Романова М.И.
Шешолина 4.Шешолина А.М.

Колесникова 5.Колесникова О.С.
Николаева 6.Николаева Н.А.
Лосева 7. Лосева Н.И.