

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОШЕШМИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»
НОВОШЕШМИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
с.Новошешминск, ул.Солнечная, дом 2
Тел.:2-29-52

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

ПРИКАЗ от
10 января 2022 года

БОЕРЫК
№ 2

« Об изменениях в организации горячего питания учащихся, воспитанников на второе полугодие 2021-2022 учебного года»

В целях организации горячего питания на должном уровне во втором полугодии 2021 – 2022 учебного года, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены в целях сохранения жизни детей
Приказываю:

- Обеспечить столовую продуктами питания до 11.01.22г. и организовывать ежедневно

-горячее питание для 142 учащихся школы –детского сада и 29 воспитанников школы- детского сада.

- Установить стоимость горячего питания для учащихся 1, 2,4 –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 11.10.2021г. «Об утверждении нормативов финансирования деятельности образовательных организаций, реализующих программы дошкольного образования Новошешминского муниципального района на 2022 год».

Назначить ответственным по питанию повара Шешолину Антонину Михайловну 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 ;

- 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;
- подсчитывать ежемесячно ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- сдавать ежемесячно отчеты по питанию по школе и детскому саду в МКУ «ЦОК и БУ НМР РТ»;
- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- вести работу с поставщиками продуктов.

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

- Колесникова Ольга Сергеевна – председатель профкома;
- Романова Мария Ивановна – медицинская сестра;
- Шешолина Антонина Михайловна – повар ответственный за питание;
- Гатауллина Зульфария Рашитовна – повар ответственный за приготовление и качество питания учащихся;
- Добрынина Оксана Викторовна – повар ответственный за приготовление и качество питания воспитанников;
- _____ – 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 Лазареву Светлану Александровну 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

-Шешолину Антонину Михайловну– 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:

- 1.Лазарева С.А. *ЛЛ*
- 2.Добрынина О.В. *Добрынина*
- 3.Гатауллина З.Р.
- 3.Романова М.И. *Романова*
- 4.Шешолина А.М. *Шешолина*
- 5.Колесникова О.С. *Колесникова*
- 6.Николаева Н.А. *Николаева*
7. Лосева Н.И. *Лосева*