

<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ БАШКАРМА КОМИТЕТЫ</p> <p>Муниципаль бюджет гомуми белем учреждениясы «Татарстан Республикасы Нурлат муниципаль районы Иске Чаллы урта гомуми белем мәктәбе» 423004, Татарстан Республикасы, Нурлат муниципаль районы, Иске Чаллы авылы, Молодёжная ур.1.</p>		<p>РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА</p> <p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Старо- Челнинская средняя общеобразовательная школа Нурлатского муниципального района Республики Татарстан» 423004, Республика Татарстан, Нурлатский муниципальный район, с. Старые Челны, ул. Молодёжная, д.1.</p>
<p>Тел/факс (84345)3-55-14, mail: st-chelny@bk.ru</p>		

01.09.2024 г.

ПРИКАЗ

№ 124

« Об организации питания в школе»

1). В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023-2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.1. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

1.2. Повару - Плотцовой Т.В.:

- Провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное перспективное меню на 12 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктами питания.0
- Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1. 1249-10, методическими рекомендациями 3.1/2.36.0190-20 которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

1.3. Возложить ответственность, на повара школьной столовой

Плотцеву Т.В.:

- разработку двенадцатидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ТО «Управление Роспотребнадзора» по Республике Татарстан в Нурлатском районе;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на горячий завтрак детям;
- составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их обработки.

1. 4. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заместителя директора по ВР Ермишкиной Н.Н.

-завхоза школы Ермишкина П.М. ,

-дежурного учителя (согласно графика дежурства учителей по школе)

-повара Плотцовой Т.В.,

-родительской общественности:

Макаровой М.С.;

Сидорова Е.А.
Борисова Н.В.
Захаровой Е.А.
Романовой Н.В.

- возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль качества продуктов питания и приготовления пищи.

1.5. Возложить ответственность на повара школьной столовой

Плотцеву Т.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- хранение, маркировки, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

1.6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 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.

1.7. Утвердить расписание работы школьной столовой.

1.8. Утвердить программу производственного контроля (Приложение №1)

2). На основании Постановления Руководителя Исполнительного комитета Нурлатского муниципального района РТ «Об обеспечении питанием учащихся образовательных организаций Нурлатского муниципального района РТ нуждающихся в дополнительной социальной поддержке»,
приказываю.

2.1. Создать комиссию по представлению мер социальной поддержке учащихся в составе:

Галиуллин И.Б. - директор школы - председатель комиссии.

Ваструшкина С.В. - медицинская сестра - заместитель председателя.

Члены комиссии:

Ермишкина Н.Н. - заместитель директора по ВР,

Трифонова Н.Г. - председатель профсоюзного комитета школы.

Председатель общешкольного родительского комитета.

3). Заместителя директора по воспитательной работе Ермишкиной Н.Н. :

3.1. Назначить ответственной за организацию питания школьников в школьной столовой.

3.2. Разработать программу производственного контроля.

4). Основную ответственность за организацию питания школьников возлагаю на себя.

Директор школы

Галиуллин И.Б.