

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САУШСКАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ТЮЛЯЧИНСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

с. Сауш, ул. Сиражетдиновых, 47  
тел.: 8(84360)5-20-04  
эл. адрес: school\_saush@mail.ru



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ТЕЛӘЧЕ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ  
БЮДЖЕТ  
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ  
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ-САУШ ТӨП  
ГОМУМБЕЛЕМ  
БИРУ МӘКТӘБЕ

Сауш авылы, Сиражетдиновлар ур., 47  
тел.: 8(84360) 5-20-04  
эл. адрес: school\_saush@mail.ru

ОКПО 56338863

ОГРН 1021607155734

ИНН/КПП 1619002365/161901001

ПРИКАЗ

№ 80

БОЕРЫК

29.08. 2024 год

«Об организации питания  
обучающихся и назначении ответственных  
за организацию питания»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

**1. Директору школы:**

- установить время завтрака и обеда.
  - проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на две недели, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
  - организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
- Обеспечить:

- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиком продуктов;

**2. Возложить ответственность на повара:**

- ежедневное вывешивание в уголке меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
- правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- работать по составленному разнообразному 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).

**3.** Создать бракеражную комиссию в составе: директора школы А.М. Хасанова., заместителя директора по воспитательной работе Гарифуллина Г.Г., председателя профсоюзного комитета Хисамова Г.П.

**4.** Возложить на бракеражную комиссию:

- ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
  - снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд
- оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;

**5.** Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

**6.** Возложить ответственность за питание обучающихся Хисамовой Г.П. – заместителя директора по воспитательной работе.

**7.** Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А.М. Хасанова

С приказом ознакомлены:

Г.П. Хисамова

Г.Г. Гарифуллина

А.Р. Мухаметшина

Р.М. Вафина