

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САУШСКАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ТЮЛЯЧИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

с. Сауш, ул. Сиразетдиновых, 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

№ 110

БОЕРЫК

01.09. 2023 год

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

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 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. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.М. Хасанова

С приказом ознакомлены:



Г.П. Хисамова



Г.Г. Гарифуллина



А.Р. Мухаметшина



О.М. Киямова