

<p>МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН АЛЬКЕЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СТАРО-САЛМАНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»</p> <p>422894, Республика Татарстан, Алькеевский район, с.СтарыеСалманы, ул.Центральная, д.6а</p>		<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МӘҒАРИФ ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫҒЫ ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ӘЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ ИСКЕ САЛМАН ТӨП ГОМУМИ БЕЛЕМ МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ</p> <p>422894, Татарстан Республикасы, Әлки районы, Иске Салманавылы, Үзәкурамы, ба йорт ИНН/КПП 1606002551/160601001 ОГРН102160052992</p>
---	---	---

ПРИКАЗ
01 сентября 2023г.

БОЕРЫК №34

« Об организации горячего питания школьников
В 2023-2024 учебном году»

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание школьников в 1-9 классов на период 2023-2024 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2023года.
 2. Назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по воспитательной работе Халиуллину Р.Г.
 3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Гизатуллина Л.А.-председатель профкома
Валиева Г.С.-учитель начальных классов
Насыбуллина Г.С.-учитель татарского языка и литературы
 4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому меню.
 5. Повару школы Гараевой Р.А. назначить ответственной за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение единого 12-дневного меню и ежедневного меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - своевременный заказ продуктов питания;
 - контроль за входящим сырьем;
 - за обеспечение помещением столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
 - отчеты по выполнению норм питания.
- Повару школы Гараевой Р.А.:
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря;

- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
 - снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- 6.Классным руководителям 1-9 классов:
- провести родительские собрания с повесткой дня, посвященной рациональному питанию;
 - продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
 - организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Директор школы:  Шарипова Г.С.

