

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Янгуловская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Г.Г. Гарифуллина»
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
93	31.08.2022

Об организации питания обучающихся

В целях организации горячего питания в школе в 2022-2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору школы Зиганшину И.И., завхозу Габдрашитовой Л.Р. обеспечить школьную столовую продуктами питания в течении 2022/2023 учебного года
2. За ведение учета питания учеников назначить классных руководителей.
3. Организовать питание обучающихся в установленном порядке:
4. Ответственным за организацию питания, ведение отчетной документации по питанию назначить завхоза Габдрашитову Л.Р.;
5. Ответственным за отбор суточных проб назначить повара Гарифзянову М.Р.
6. Осуществить организацию питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к *организации общественного питания населения*»
7. Обеспечить учащихся общеобразовательных учреждений двухразовым полноценным горячим питанием, согласно утвержденному примерному двухнедельному меню согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора.
8. Возложить ответственность на повара Шарипову Г.Р. и завхозу Габдрашитову Л.Р.:
 - проводить все расчеты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПин. иметь утвержденное примерное меню на неделю, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.
 - ежедневное вывешивание меню;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца 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;
 - снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря, посуды;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - составление разнообразного меню;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
9. На все реализуемые блюда и изделия иметь технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.
10. Возложить ответственность на завхоза Габдрашитову Л.Р.:
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
 - оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов; прием продукции и изучение сопроводительной документации.
 - обеспечить строгий контроль за выполнением гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды;
 - обеспечить соблюдение персоналом правил производственной санитарии, а также сроков годности (хранения) и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Организовать на должном уровне работу советов по питанию, бракеражных комиссий. Вопросы организации питания обучающихся регулярно рассматривать на совещаниях при администрации, педагогических советах.
12. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и родителями по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, включая обучение принципам здорового питания, этике приема пищи.
13. Контроль над исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Мингазову М.Б.



Директор:

И.И.Зиганшин