

Патӑрьел районӑн «Хирти Пикшикри пӑтӑмӑшле пӑлу паракан вӑтам школ» Муниципалитетӑн вӑрену бюджет учрежденийӑ	ПРИКАЗ	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Полевобикшикская средняя общеобразовательная школа» Батыревского района
31.08.2021 г. Хирти Пикшик ялӑ		№52-1 д. Полевые Бикшики

«Об организации горячего питания в школе»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2021– 2022 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Организовать горячее питание учащихся МБОУ «Полевобикшикская СОШ» со 02 сентября 2021 года.
 - 1.1 Организовать горячее питание (комплексный обед) начальные классы по 12 дневному меню, представленному МО ЧР, по согласованию с родителями за счет выделенных средств 55 рублей 20 копеек на одного ребенка в количестве 105 учащихся.
 - 1.2 По приказу управления образования, молодежной политики, физической культуры и спорта Батыревского района ЧР № 300 от 31 08 2021 г. организовать двухразовое горячее питание учащимся с ОВЗ и учащимся многодетных малоимущих категорий (завтрак и обед) на сумму 81.55 руб в учебный день.
 - 1.3 По приказу управления образования, молодежной политики, физической культуры и спорта Батыревского района ЧР № 300 от 31 08 2021 г. учащимся с ОВЗ (2 учащихся) обучающихся на дому, пользующихся льготным питанием по заявлению родителей выдать продуктовый набор.
 - 1.4 По приказу управления образования, молодежной политики, физической культуры и спорта Батыревского района ЧР № 300 от 31.08. 2021 г. 51 учащимся, льготных категорий (многодетные, малообеспеченные, дети-сироты, без попечения родителей) организовать горячее питание с 50% скидкой на завтрак.
 - 1.5 Организовать одноразовое горячее питание, обед, по согласованию с родителями за счет средств родителей (по решению родительского комитета в размере 1000(тысяча) рублей-5-11 классы включая салаты, 1и 2 блюда, сладкий напиток, хлеб, кондитерские изделия и фрукты.
2. Возложить ответственность за сбор и внесение родительских взносов в расчетный счет, открытый в бухгалтерии РОО на зам директора по УВР Петровой Н.С.
3. Назначить ответственной за ведение соответствующей документации, за снятие проб, обеспечение сертифицированной продукцией школьной столовой - повара школы Чемерову Г.М.
4. Назначить ответственным за питание учащихся и воспитанников в садике Яраханову Э.Р. и Вахитову М.З.
5. Установить время завтрака для детей с ОВЗ и учащихся многодетных малоимущих категорий 8.45-8.55.
- 5.1 Утвердить график питания в школьной столовой в 2021-2022 учебном году:

Классы	Время приема пищи	Количество учащихся	Номер стола	Ответственный классный руководитель
1а	9.20-9.40	16	1,2,3	Камалетдинова М.Ш.
1б	9.20-9.40	11	4,5	Чашкина Е.П.
2а	9.35-9.45	14	6,7,8	Хамзина Л.Г.
2б	9.35-9.45	11	9,10	Бородкина И.В.

3а	9.45-10.00	20	1,2,3,4	Пелеева М.Ш.
3б	9.45-10.00	13	5,6,4(1 реб)	Данилова Л.Д.
4а	9.55-10.05	13	7,8,4(1 реб)	Гинатуллина С.М.
4б	9.55-10.05	9	9,10	Краснова В.И.
5а	10.50-11.10	12	3,4	Усманова Э.Ф.
5б	10.50-11.10	16	5,6,7	Пелеев И.А.
6а	10.55-11.15	21	7,8,9,10	Хуснетдинова М.С
6б	11.00-11.15	11	3,4	Мефодьева О.Л.
7а	11.05-11.20	13	5,6,7 (1 реб)	Хамдеева З.Р.
7б	11.05-11.20	16	8,9,10	Клементьева М.П.
8а	11.10-11.20	17	3,4,5	Пелеева Т.А.
8б	11.10-11.20	13	6,7,8 (1 реб)	Закирова Р.И.
9	12.05-12.25	22	2,3,4,5	Пестрова И.И.
10	12.05-12.25	12	6,7	Камалетдинова Р.А.
11	12.05-12.25	10	8,9	Алимова Г.Р.
Учителя, технический персонал	10.30-10.55 12.05-12.25		1,2,3	

6. Бракеражной комиссии вести журнал учета готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

7. Поварам Чемеровой Г.М., Ярахановой Э.Р., Вахитовой М.З. иметь все журналы, предусмотренные СанПином.

7.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 12 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

7.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

8. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Ярахановой Э.Р., Чемеровой Г.М. и Вахитовой М.З. за:

8.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

8.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

8.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

8.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

8.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

8.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

8.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

8.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

8.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

8.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.11. ежемесячно сдавать отчеты .

8.12 вести отдельно табель учета посещаемости льготных категорий детей.

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель:

Камалетдинов И.А. - директор школы;

Члены комиссии:

Петрова Н.С. - зам. дир. по УВР, ответственный за организацию питания;

Чемерова Г.М. - повар;

Яраханова Э.Р. - повар;

Махмутова Э.М. - медсестра (по согласованию)

- 9.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 9.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
10. Возложить ответственность на поваров школьной столовой и садика Ярахановой Э.Р., Вахитовой М.З. за:
 - 10.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 10.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 10.3 работу с поставщиками продуктов.
 - 10.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 10.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 10.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 10.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
11. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 11.1. обеспечением приема пищи детьми;
 - 11.2. соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 11.3. формированием навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 11.4 организацией питьевого режима в группах, обеспечением безопасности качества питьевой воды.
12. Утвердить меню на 12 дней.
13. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Камалетдинов И.А.

С приказом ознакомлены:

