

Башкортостан Республикаһы Сакмағош
районы муниципаль районы Иске Бәшир
ауылының Советтар Союзы Геройы Ғабдрахман
Хәким улы Латыпов исемендәге урта дөйөм
белем биреү мәктәбе муниципаль бюджет дөйөм
белем биреү учреждениеһы
452207, Иске Бәшир ауылы,
М. Хужин урамы, 63
тел. 8 (34796) 29-2-39. e-mail: sbahir@mail.ru



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза Габдрахмана Хакимовича
Латыпова с. Старобаширова муниципального
района Чекмагушевский район Республики
Башкортостан
452207, с. Старобаширова,
ул. М. Хузина, 63
тел. 8 (34796) 29-2-39. . e-mail: sbahir@mail.ru

ОКПО 48857046
ОГРН 1020201383377
ИНН/КПП 0249003120/024901001

Приказ № 52

от 28.08. 2024 года

«Об организации горячего питания в школе»

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. Назначить ответственным лицом за организацию питания учащихся завхоза Ардаширову А.В..
2. Ежедневно до 8⁴⁰ часов классным руководителям в письменной форме за подписью предоставлять заявку о количестве питающихся.
3. Поварам Гизатуллиной Лилие Азаматовне и Арслановой Рузили Фаутовны:
 - 3.1 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.2. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
4. Возложить ответственность на завхоза школы Ардаширову А.В. за:
 - 4.1. провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
 - 4.2. 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;
 - 4.3. ежедневное вывешивание в уголке столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;
 - 4.4. вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - 4.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом меню;
 - 4.6. организацию замены продуктов на равноценное по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 4.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 4.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 4.11. назначить ответственным за ведение отчетности и всей документации завхоза Ардаширову А.В..
 - 4.11. ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию ОО.
5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Султанова Эльвира Наиловна—председатель комиссии, председатель профсоюзного объединения;

Файзуллина Ризиди Хаматсафиевна – член комиссии;

Искужина Минсулу Жугалиевна – член комиссии;

Насибуллина Флизи Назибовна – член комиссии;

Мусаллямова Резеда Рафаиловна - фельдшер ФАП

Арсланову Р.Ф.— член комиссии, родитель

5.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль продуктов питания.

5.2. Членами комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

6. Возложить ответственность на завхоза школы Ардаширову А.В. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. работу с поставщиками продуктов;

6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин;

6.6. составление разнообразного меню;

6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно- гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. за своевременное (ежедневное) оформление заявки на питание;

7.5. за полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей;

8. Утвердить меню на 10 дней.

9. Утвердить план производственного контроля.

10. Дежурным учителям во время приема пищи присутствовать в столовой.

11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Хасанова Г.Ш