



№ 212/2 от 02.09.2024г.

ПРИКАЗ

Об организации горячего питания обучающимся в школе

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2024-2025 учебного года на основании примерного 10-ти дневного меню с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», технолога по питанию МКУ РОО Бурзянского района, приказываю:

- 1.Организовать одноразовое питание учащихся, с 2 сентября 2024 года по 27 мая 2025 года на основе примерного 10-ти дневного меню с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», технолога по питанию МКУ РОО Бурзянского района
- 2.Утвердить примерное 10-ти дневное меню для учащихся от 7 до 11 лет и от 11 до 18 лет на осенне-зимний и весенне-летний периоды.

3.Назначить ответственность за организацию питания в школе на кладовщика по питанию Буранову Т.А. строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МОБУ СОШ д.Старомунасипово.

4.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару Муллагуловой Г.М., подсобному рабочему кухни Кунафиной М.Г. необходимо:

- Строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.
- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- Контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
- Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ведение возлагается на заместителя директора по ВР Зиганурову М.Р.

6.Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования положения об организации питания в МОБУ СОШ д.Старомунасипово

7.Заместителю директора по АХЧ Ишемгужину Г.Р., кладовщику по питанию Бурановой Т.А.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно- гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
- осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

8.Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Зиганурову М.Р.

Врио директора школы:

А.Г.Абдуллина

С приказом ознакомлены:  Зиганурова М.Р.,  Ишемгузин Г.Р.,
_____ Муллагулова Г.М. _____ Кунафина Г.А., _____ Буранова Т.А.

