

|     |
|-----|
| Код |
|     |
|     |

МОБУ СОШ с. 1-е Туркменево  
(наименование организации)

**ПРИКАЗ**

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Номер документа | Дата составления     |
| <b>140</b>      | <b>30.08.2021 г.</b> |

**«Об организации питания учащихся школы»**

В соответствии со ст. 37 и 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Положением о психолого-медико-педагогической комиссии, утвержденным приказом Минобрнауки России от 20.09.2013г. №1082, предоставлено бесплатное двухразовое питание обучающимся с ОВЗ и одноразовое питание обучающихся из многодетных малообеспеченных семей, на основании справок ПМПК г. Сибай, ССЗН г. Сибай,

***п р и к а з ы в а ю:***

1. Обеспечить со 1 сентября 2021 года по 31 мая 2022 года:

- Бесплатным двухразовым горячим питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов среди учащихся 1 - 9 классов (список прилагается).
- Бесплатным одноразовым горячим питанием учащихся 1-4 классов.
- Бесплатным одноразовым горячим питанием учащихся 5-11 классов из многодетных малообеспеченных семей.
- Горячим питанием учащихся 5-11 классов за счет родительских взносов.

2. Завхозу СОШ с. 1-е Туркменево Атангуловой М.А., повару ООШ д. Ахмерово Матиновой Т.С., повару ООШ д. Большебасаево Рамазановой Г.Я., повару НОШ д. Исянбетово Булякановой С.Х.:

- Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
- Назначить ответственными за организацию питания учащихся, контроль за правильностью составления меню
- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
- Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников ( кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов
  - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей.
  - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
  - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
  - Своевременно проходить медицинский осмотр.
  - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
  - Возложить ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
  - Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
  - Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
  - Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
  - Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
  - Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
  - Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
  - Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
  - Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки 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 бухгалтерской ведомости.
  - Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
3. Классным руководителям, педагогу - психологу Иргалиной Д.Ф. провести разъяснительную работу по формированию толерантного отношения к детям с ограниченными возможностями здоровья.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить заместителю директора по В. Максютовой Т.Р., заведующему ООШ д. Ахмерово Хамитовой Г.Н., заведующему ООШ д. Большебасаево Аюповой Г.А.

Руководитель организации

директор  
(должность)

(личная подпись)

Кагарманова З.  
(расшифровка под

С приказом (распоряжением) работник ознакомлен

(личная подпись)



