

ИНН 0249003190 ОГРН 1020201383443
452200, РБ, Чекамгушевский район,
с. Чекамгуш, ул. Октябрьская, 1
Тел. (34796)3-10-45, факс: (34796)3-14-36№ 157от « 30 » августа 2024 г.

Приказ
Об организации горячего питания в МБОУ – Гимназия с. Чекамгуш
в 2024–2025 учебном году

В целях организации горячего питания в гимназии на должном уровне и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся гимназии со 2 сентября 2024 года;
2. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся 1–4-х классов с 100% охватом.
3. Ардисламову И.Р., заместителя директора по ВР, Насибуллину Г.И., заместителя директора по УВР назначить ответственными за организацию питания учащихся в МБОУ – Гимназия с. Чекамгуш
4. Утвердить типовое примерное меню для обучающихся, разработанное Госкомитетом РБ по торговле совместно с Министерством образования и науки Республики Башкортостан и согласованный Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.
5. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся из многодетных малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов (при наличии соответствующих документов), детей участников СВО.
6. Социальному педагогу Ситдиковой З.Ф. составить список детей, имеющих право на дотационное питание на основе необходимых документов.
7. Проводить ежемесячную сверку питания детей, имеющих право на дотационное питание.
8. Поварам Нуриевой Р.В., Марданшиной А.А.:
 - 8.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 8.2. Организовать питание в гимназии в соответствии с требованиями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 - 8.3. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.
 - 8.4. По данным заявок вести журнал посещаемости столовой. Данные о количестве питающихся – заявки, журнала посещаемости должны соответствовать меню-требованиям.
 - 8.5. Составлять ежедневно меню-требования установленного образца с учетом меню.
 - 8.6. Организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с

таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

8.7. Вести контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

8.8. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

8.9. Вести контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

8.10. Снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

8.11. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.12. Ежемесячно вести подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости.

8.13. Ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию.

9. Возложить ответственность на поваров школьной столовой:

- Нуриеву Р.В., Исхакову Г.Л., Салимгарееву А.А., Хисамутдинову Р.Р.;

- Марданшину А.А., Гарифуллину Д.А., Ямалтдинову Г.Р.

на:

9.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

9.2. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

9.3. Работа с поставщиками продуктов.

9.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

9.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

9.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

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

10. Возложить ответственность на классных руководителей за:

10.1. Обеспечение приема пищи детьми.

10.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

10.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

10.4. За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питание.

10.5. За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.

11. Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками.

12. Осуществить сбор пищевых отходов, появившихся в результате приготовления пищи на пищеблоке и остатки продуктов после питания учащихся в специально отведенный маркированный контейнер.

13. На официальном сайте МБОУ – Гимназия с. Чекмагуш в разделе «Организация питания» размещать актуальную информацию об организации питания в гимназии и ежедневное меню в доступном для всех участников образовательных отношений виде и удобном для ознакомления формате.

14. Ежедневно заполнять раздел «Контроль питания» в электронном журнале.

15. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор гимназии



А.А. Ахметьянова