

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
САКМАҒОШ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН
ХАКИМИӘТЕ

Тузлыкыуыш ауылы
урта дөйөм беләм
биреү мәктәбе
муниципаль бюджет
мәғариф учреждениеһы
452205, Тузлыкыуыш ауылы,
Йәштәр урамы.18

Тел. 2-66-45, факс 2-66-45
E-mail: tuzlukushevo@mail.ru
ИНН 0249003183
ОГРН 1020201383289



АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕКМАГУШЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа
с.Тузлукушево

452205, с.Тузлукушево
ул. Молодежная, 18
Тел. 2-66-45, факс 2-66-45
E-mail: tuzlukushevo@mail.ru

Приказ №41

от 20.08.2025 года

об организации питания учащихся и создании бракеражной комиссии

На основании приказа Чекумагушевского ОО «Об организации питания учащихся образовательных учреждений района» и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2025-2026 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить питание учащихся с 01 сентября 2025 года по 26 мая 2026 года за счет денежной компенсации на питание учащихся, родительских взносов и продуктов, выращенных на пришкольном участке.

2. Назначить ответственными лицами за питание учащихся делопроизводителя Мусину Л.И. и учителя начальных классов Зиятдинову Р.М.

3. Назначить Давлетшину Г.Х. в МБОУ СОШ с.Тузлукушево ответственным за сбор необходимых документов на предоставление бесплатного питания учащимся категории многодетных.

4. Установить время питания:

1-4 класс – 10.10

5-11 классы – 11.15

Дети ОВЗ, инвалиды, СВО – обед – 13.15

5. По передвижному графику дежурят по два учителя в столовой.

6. Ежедневно до 8.50 часов классным руководителям в письменной форме за подписью предоставлять заявку о количестве питающихся.

7. Повару Камалтдиновой Л.З.

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

7.2. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

8. Возложить ответственность на повара Камалтдинову Л.З. за:

8.1. провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;

8.2. 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;

8.3. ежедневное вывешивание в уголке столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;

8.4. вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;

8.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом меню;

8.6. организацию замены продуктов на равноценное по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- 8.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
8.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
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;

9. Создать бракеражную комиссию по организации питания, проверке правильности и качества питания в составе:

Ихсанова Г.К. - член комиссии,
Зиятдинова Р.М. - председатель комиссии,
Давлетшина Г.Х. - член комиссии.

9.1. Комиссии следить за правильностью составления меню, за полным использованием продукции, за качеством приготовления пищи, выполнением санитарно-гигиенических требований поварами и вести записи в бракеражном журнале.

9.2. О случае невыполнения норм санитарно-гигиенических требований в столовой и нарушений немедленно в письменном виде сообщить директору школы.

10. Возложить ответственность на завхоза школы Мусину Л.И. за:

- 10.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, 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-го блюда в соответствии с требованиями СанПин;
10.6. составление разнообразного меню;
10.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
10.8. 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. обеспечение приема пищи детьми;
11.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
11.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
11.4. за своевременное (ежедневное) оформление заявки на питание;
11.5. за полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей;
12. Утвердить меню на 10 дней.

13. Утвердить план производственного контроля

14. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Ф.Р.Багманова

С приказом ознакомлены:

 М.Г.Арсланова

 А.Т.Сабилова

 Р.Р.Камалова

 Р.Ф.Рахманова

 О.М.Хамидуллина

 Э.Р.Закариева

 Р.М.Зиятдинова

 Г.Т.Шайбакова

 Л.Т.Хаматдинова

 Г.Х.Давлетшина

 Л.И.Мусина

 Л.З.Камалтдинова

