

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
САКМАҒОШ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН
ХАКИМИӘТЕ

Тузлыкыуыш ауылы
урта дөйөм белем
биреу 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 №40

от 22.08.2024 года

об организации питания учащихся и создании бракеражной комиссии
На основании приказа Чекамгушевского ОО «Об организации питания учащихся образовательных учреждений района» и 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. Обеспечить питание учащихся с 02 сентября 2024 года по 26 мая 2025 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., за информацию на сайте школы и электронном дневнике учителя информатики Зарипову А.Р..

3. Назначить Давлетшину Г.Х. в МБОУ СОШ с.Тузлукушево и Закариеву А.З в ООШ с.Сыйрышбашево ответственным за сбор необходимых документов на предоставление бесплатного питания учащимся категории многодетных.

4. Установить время питания:

1-4 класс – 10.10

5-10 классы – 11.15

5. По передвижному графику дежурят по одному учителю в столовой.

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

7. Поварам Зариповой Ф.Р., 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 Зарипову Ф.Р. 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:

а) в МБОУ СОШ с. Тузлукушево

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

б) в ООШ с. Сыйрышбашево

Латыпова Л.С. - председатель комиссии
Шайбакова Г.Т. - член комиссии
Закариева Э.Р. - 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:

А.З. Закариева  А.Р. Зарипова 

М.Г. Арсланова  Э.Р. Закариева 

Л.Ф. Камильянова  З.М. Валиахметова 

А.Т. Сабирова  Р.М. Зиятдинова  Л.И. Мусина 

Р.Р. Камалова  Г.Т. Шайбакова  Л.С. Латыпова 

Р.Ф. Рахманова  Г.К. Ихсанова  Ф.Р. Зарипова 

О.М. Хамидуллина  Л.Т. Хаматдинова  Г.Х. Давлетшина 

Л.З. Камалтдинова 