

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
ФЕДОРОВКА РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
КАРАЛАСЫК АУЫЛЫ ТӨП ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА КАРАЛАЧИК
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ФЕДОРОВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

453291, Башкортостан Республикасы,
Федоровка районы, Караласык ауылы,
Үзәк урамы, 87

453291, Республика Башкортостан,
Федоровский район, с. Каралачик,
ул. Центральная, 87

Тел./факс: 8(34746) 2-51-41; e-mail: karalahik-shool@bk.ru

ПРИКАЗ №17

От 29 августа 2023 г.

Об организации горячего питания обучающихся.

С целью организации питания учащихся в ОУ, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1) Организовать питание обучающихся в школе в соответствии с примерными 10-дневными меню для организации питания детей, согласованными с ТУ «Роспотребнадзор».
- 2) Организовать бесплатное горячее питание для учащихся из многодетных малообеспеченных семей на основании заявления родителей (законных представителей) учащихся с момента возникновения права на получение бесплатного питания, согласно утвержденному списку учащихся.
- 3) Возложить ответственность за организацию рационального питания на повара школы в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН.

4) Утвердить график приема пищи:

начало	Режимное мероприятие	окончание
8.30	1-ый урок	9.15
9.15	1-я перемена (ОВЗ)	9.20
9.20	2-ой урок	10.05
10.05	2-я перемена (организация питания начальные классы)	10.20
10.20	3-ий урок	11.05
11.05	3-я перемена (организация питания 6-	11.20

	9)	
11.20	4-ый урок	12.05
12.05	4-я перемена (организация питания ОВЗ)	12.10
12.10	5-ый урок	12.55
12.55	5-я перемена	13.00
13.00	6-ой урок	13.45
13.45	6-я перемена	13.50
13.50	7-ой урок	14.35

5) Повару школы:

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- 5.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов;
- 5.3. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- 5.4. Оформлять акт на обнаруженные некачественные продукты или их недостачу, который подписывается членами бракеражной комиссии.
- 5.5. Повару ежемесячно производить сверку остатков продуктов с бухгалтером.

6) Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в бракеражном журнале для готовой пищи. Ответственность за ведение журнала возложить на членов бракеражной комиссии. Комиссии ежеквартально производит снятие остатков продуктов на складе и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.

7) Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

Для детей с ОВЗ: 8.40 и 11.40

2-4 кл. - 10.10

2-5 5-9 кл. - 10.50 ч.

8) В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- необходимые журналы, предусмотренные санитарными требованиями;

- приходные документы на продукцию, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения и маркировочные ярлыки на продукты питания;
- вымеренную посуду с указанием объема;
- примерное десятидневное меню и ассортиментный перечень блюд, согласованный с ТУ «Роспотребнадзор», ежедневное меню, сведения о пищевой ценности блюда;
- книга отзывов и предложений;
- журнал учета фактической посещаемости школьников.

9) Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

10) Утвердить график дежурства преподавателей по столовой.

11) Классным руководителям организовать ежедневно подачу заявок не позднее 9.00 часов в столовую с указанием количества питающихся учащихся и фамилий льготников. Вести учет количества питающихся, ежемесячно проводить сверку.

12) Для поддержания порядка во время приема пищи обязать классных руководителей, дежурных учителей находиться в столовой согласно графика и нести ответственность за поведение детей во время приема пищи и соблюдения ими санитарно-гигиенических норм.

13) Ответственность за организацией питания учащихся возложить на ответственного за организацию питания (зам директора по ВР), повара, членов бракеражной комиссии, дежурных учителей.

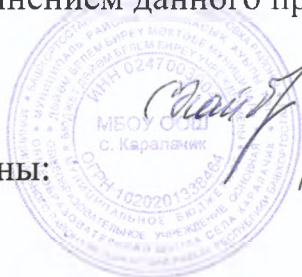
14) В условиях сохраняющейся угрозы распространения коронавирусной инфекции строго выполнять требования Роспотребнадзора и Методические рекомендации по организации питания в 2023-2024 уч. году.

14) Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

/Хайбуллина С.Р./

С приказом ознакомлены:



Абдуллина С.Р.