

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
САКМАҒОШ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН ХАКИМИӘТЕ
ИСКЕ КАЛМАШ АУЫЛЫ УРТА
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘҒАРИФ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ



АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕКМАГУШЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с.СТАРОКАЛМАШЕВО

452206, Сакмағош районы,
Иске Калмаш ауылы,
Нефтселәр урамы, 1а
Тел. 25-5-38
E-mail: Skal_69@mail.ru

452206, Чекмагушевский район,
Старокалмашево ул. Нефтяников, 1а
Тел. 25-5-38
E-mail: Skal_69@mail.ru

Приказ № 112

30 августа 2024г

Об организации горячего питания в школе

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. Назначить ответственным лицом за питание учащихся заместителя директора по ВР Кудашеву И.И.

2. Назначить ответственным лицом за организации питания учащихся из многодетных семей социального педагога Ахмадиеву Э.Ф.

2.1. Социальному педагогу Ахмадиеву Э.Ф. составить список детей, имеющих право на дотационное питание на основе необходимых документов два раза в год (сентябрь, январь)

2.2. Проводить ежемесячную сверку питания детей, имеющих право на дотационное питание.

3. Установить время питания

1 класс	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	09.50 ч – 10.10 ч
2-5 классы	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	10.00 ч. – 10.20 ч.
6-11 классы	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	11.00 ч. – 11.20 ч.

4. Старшему повару Акмаловой Э.Р.

4.1. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утвержденное меню на 10 дней, провести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.

4.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.11249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

4.3. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания

4.4. Ежедневно до 8.15 ч. классным руководителям в письменной форме за подписью предоставлять заявку о количестве питающихся

5. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Акмаловой Э.Р., Мавлехановой Л.М., Хасановой И.Р.

- 5.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям
- 5.2. Составление ежедневного меню – требования установленного образца с учетом меню;
- 5.3. Организацию замены продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 5.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи;
- 5.5. Ежедневное проведение С-витаминизации и третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 5.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
- 5.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 5.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 5.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов на накопительной бухгалтерской ведомости;
- 5.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 5.11. Ежедневно сдавать отчеты в бухгалтерию
6. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Акмаловой Э.Р., Мавлеханову Л.М., Хасанову И.Р. за:
- 6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами
- 6.2. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации:
- 6.3. Работа с поставщиками продуктов
- 6.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке
- 6.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин
- 6.6. Составление разнообразного меню
- 6.7. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы
- 6.9. Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 7.1. Обеспечение приема пищи детьми
- 7.2. Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи
- 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета
- 7.4. За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питания
- 7.5. За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей
8. Утвердить меню 10 дней
9. Утвердить план производственного контроля
10. Утвердить должностные инструкции повара школьной столовой.
11. Дежурным учителям во время приема пищи присутствовать в столовой
12. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С.Т.Гильванов

С приказом ознакомлены:

Акмалова Э.Ф..

Мавлеханова Л.М.

Хасанова И.Р.

Кудашева И.И.

Ахмадиева Э.Ф.