

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
САКМАҒОШ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН ХАКИМИЯТЕ
ТАЙНАШАУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
МӘГАРИФ УЧРЕЖДЕННЕРЫ

452225, Тайнашауылы, Мәктәпурамы, 2
тел. (34796) 2-34-7
e-mail: taynash@rambler.ru



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С.ТАЙНАШЕВО, 30 МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕКМАГУШЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

452225, с. Тайнашево, ул. Школьная, 2
тел. (34796) 2-34-74
e-mail: taynash@rambler.ru

ОКПО 48856975 ОГРН 1020201383300 ИНН 0249003264

Приказ № 58

по МБОУ СОШ с.Тайнашево

от 28.08.2025 г.

«Об организации горячего питания в школе»

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. Назначить ответственным лицом за питание учащихся завхоза Галлямову Раушанию Раильевну.
2. Назначить ответственным лицом за организацию питания учащихся из многодетных семей заместителю директора по воспитательной работе Рахимову Дилю Мирзаяновну.
3. Установить время питания соответственно графику (Приложение 1)
4. По передвижному графику дежурят по два учителя в столовой
5. Ежедневно до 8¹⁵ часов классным руководителям в письменной форме за подписью предоставлять заявку о количестве питающихся.
6. Повару Загидуллиной Лейсан Равиловне :
 - 6.1. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 6.2. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
7. Возложить ответственность на завхоза школы Галлямовой Раушание Раильевне :
 - 7.1. провести все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
 - 7.2. 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;
 - 7.3. ежедневное вывешивание в уголке столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;
 - 7.4. вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - 7.5. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом меню;
 - 7.6. организацию замены продуктов на равноценное по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- 7.7. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 7.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 7.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 7.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 7.11. ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию ОО.
8. Создать бракеражную комиссию в составе:
Рахимова Диля Мирзаяновна – председатель комиссии,
Батыева Альфия Ханифовна – член комиссии,
Гаскарова Гульсина Флюоровна – член комиссии.
- 8.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 8.2. Членами комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
9. Возложить ответственность на завхоза школы Галлямовой Раушание Раильевне за:
 - 9.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - 9.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 9.3. работу 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-го блюда в соответствии с требованиями СанПин;
 - 9.6. составление разнообразного меню;
 - 9.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 9.8. 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. своевременное (ежедневное) оформление заявки на питание;
 - 10.5. полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей;
11. Утвердить меню на 10 дней.
12. Утвердить план производственного контроля.
13. Дежурным учителям во время приема пищи присутствовать в столовой.
14. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  / И.Н.Башмакова/



С приказом ознакомлены:

 / Галлямова Р.Р./
 / Загидуллина Л.Р./
 / Рахимова Д.М./
 / Батыева А.Х./
 / Гаскарова Г.Ф./