

<p>Татарстан Республикасы Мамадыш муниципаль районы муниципаль бюджет гомуми белем учреждениесе «Үсәли урта гомуми белем мәктәбе» 422174, ТР, Мамадыш районы, Үсәли авылы, Комсомол урамы, 1 б йорт тел.(85563)2-74-65, e-mail:susalm.mam@tatar.ru</p>	<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Усалинская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан 422174, РТ, Мамадышский район, село Усали, улица Комсомольская , дом № 16 тел.(85563)2-74-65, e-mail:susalm.mam@tatar.ru</p>
--	---

Б О Е Р Ы К

№ 96

П Р И К А З

от 1сентября 2020 года

Об организации горячего питания обучающихся в 2020году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения продовольственной безопасности и организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в 2020 году, в соответствии с постановлениями руководителя исполнительного комитета Мамадышского муниципального района №348 от 28 декабря 2020 года «Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждений в 2020 году», № 300 от 20.08.2020г «О внесении изменений в постановление Руководителя Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан от №28.12.2019 г. №348 «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений на 2020 г.»,в соответствии с требованиями статей 37,79 Федерального закона от 29.12.2012 №273- ФЗ «Об образовании В Российской Федерации» с Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020г.№900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», Исполнительный комитет Мамадышского муниципального района Республики Татарстан ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в приказ № 1 от 9 января 2020 года.
2. Организовать с 02 сентября по 31 декабря 2020 года двухразовое горячее питание для всех обучающихся школы .
3. На финансирование расходов по питанию обучающихся предусмотреть:
 - средства районного бюджета из расчета на одного обучающегося 5-10 классов в день - 7 рублей 70 копеек;
 - средства бюджетов Российской Федерации и Республики Татарстан, Мамадышского муниципального района на одного обучающегося 1-4 классов в день – 51 рубль 85 копеек;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 3 детей дополнительно по 5 рублей в день на одного ребенка;
 - для обучающихся из многодетных семей, имеющих 4 и более детей дополнительно по 15 рублей в день на одного ребенка;
 - внебюджетные средства учреждения;
 - добровольные взносы родителей (законных представителей);
4. Организовать питание обучающихся в соответствии «Примерным 12 дневным меню» для организации питания обучающихся, согласованным с ТОУ «Роспотребнадзор».
5. Принять конкретные меры по оснащению столовых столовым инвентарем;
6. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, веса, количества, качества, ассортимент продуктов на завхоза Зиннатову Р.Я.;
7. Завхозу школы Зиннатовой Р.Я.:
 - своевременно делать заказы на продукцию поставщикам;
 - осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании школьного возраста в соответствии с “Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста” с заявкой и товарной накладной.
 - ежемесячно сдавать отчеты об организации питания обучающихся в ЦБ отдела образования;

8. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля за приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному руководителем школы производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи» в следующем составе:

Газизова Д.Ш. председатель бракеражной комиссии , ответственный за питание,

Валиева Г.М. – член комиссии, заместитель директора по воспитательной работе, ответственный за состояние питания;

Нуруллина Л.Р. – член комиссии, родитель

Аксакова Г.Ш.-член комиссии, председатель профкома

Загрутдинова Г.М. – член комиссии, родитель

9. Бракеражной комиссии осуществлять контроль:

- за составлением рационов питания согласно утвержденному меню;

- за выполнением графика выдачи пищи;

- за организацией приема пищи обучающихся;

- за соблюдением графика работы столовой. .

- за соблюдение технологии приготовления блюд и изделий;

-условий и сроков хранения, сроков реализации скоропортящейся продукции,

-температуры и условий хранения готовой продукции согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (технологических карточек) для организации питания и ГОСТа.

- за своевременным заполнением документацию: бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и другие.

10. Заместителю директора по воспитательной работе Валиевой Г.М., завхозу школы Зиннатовой Р.Я., повару столовой Галиеветдиновой Г.Х.:

-принять все необходимые меры для осуществления контроля за поступлением всей продукции на пищеблок ОУ с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасности и ветеринарными свидетельствами Форма №4 (оригиналы) и накладными на каждую доставку продуктов питания постоянно;

- сдавать годовые веб-отчёты по питанию в сентябре месяце.

- организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением добровольных родительских средств.

11. Обеспечить режим работы образовательного учреждения, с учетом времени для приема пищи, установить продолжительность перемены между уроками по СанПиН .

12. Персональную ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены, а также за организацию питания обучающихся в целом оставляю за собой.

13.Зиннатовой Р.Я.-завхозу школы, ответственному за организацию горячего питания:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

- определять нормы выхода блюд на каждого обучающегося;

- ставить подписи кладовщика, повара, принимавшего продукты из кладовой,

- представлять меню для утверждения руководителем накануне предшествующего дня.

14. Повару Галиеветдиновой Г.Х. и подсобному рабочему Кашаповой Г.С.:

- организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню,

- соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм;

- использовать в столовой только йодированную поваренную соль и молоко, обогащенные микронуклиентами;

- обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период;

- организовать обеспечение обучающихся кипяченой питьевой водой и посудой для питья в течение дня и учебного года.

15. Оформить информационный стенд в обеденном зале столовой и обновлять его содержание в течение учебного года:

-меню;

- приказ об организации питания;

- приказ о создании бракеражной комиссии;

- материалы о культуре питания, пользе здорового питания;

- инструкции по организации школьного питания в ОУ;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности;

На пищеблоке необходимо иметь:

- должностные инструкции работников кухни;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

16. Создать комиссию по контролю за закладкой продуктов питания в следующем составе:

Газизова Д.Ш.- председатель комиссии , ответственный за питание,

Валиева Г.М. – член комиссии, заместитель директора повоспитательной работе, руководитель учебно-опытного участка;

Зиннатова Р.Я. – член комиссии, завхоз;

17. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Газизова Д.Ш.

С приказом ознакомлена