

«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ ЗЕРЕНДІ
АУДАНЫ БОЙЫНША БІЛІМ
БӨЛІМІ КРАСНЫЙ КОРДОН
АУЫЛЫНЫҢ НЕГІЗГІ ОРТА
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА СЕЛА КРАСНЫЙ КОРДОН
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ЗЕРЕНДИНСКОМУ РАЙОНУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

021219, Красный Кордон
ауылы, Орталық көшесі, 57
Бай. тел.: +7 7163225565
Kordon_sh@mail.ru

№ 45
2024 жылы «28» тамыз

021219, село Красный Кордон,
улица Орталык, 57
Контактный тел.: +7 7163225565
Kordon_sh@mail.ru

№ 45
«28» августа 2024 год

Мектеп ішінде ыстық тамақ ұйымдастыру жайында

ҚР БҒМ 2018 жылғы 31 қазандағы №598 және Зеренді ауданының "білім беру бөлімі" ММ 29.08.2019 ж №375 негізгі бұйрығы бойынша 1 қаңтардан 2023ж бастап мектепте ыстық тамақ ұйымдастыру, осыған орай БҰЙЫРАМЫН:

1. Тамақтану мерзім уақытын тағайындау:

11.15-11.30

12.10-12.25

13.05-13.15

2. Бракераждық комиссия мүшелерін құру:

Соболева Н.Е. - мектеп директоры,

мектептің қамқоршылық кеңесінің төрағасы-Таранова А. Д.,

Крымкина Н.А., Ольжагулова Г.А., Сангул С.И

3. Мектеп оқушыларының тамақтану сапасын ұйымдастыру және бақылау бойынша мониторингтік комиссия құру.

3.1 комиссия құрамы:

Ольжагулова Г. А.-комиссия төрайымы, директордың ТЖ жөніндегі орынбасары

Таранова А. Д.-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Крымкина Н.А. - шағын орталықтың медбикесі

Сангул С.И.- мектеп шаруашылығының меңгерушісі

3.2 комиссия мүшелерінің міндеттері мен жұмыс ережелері 1 қосымшаға сәйкес.4.

Панасюра Л.А. - аспазшыны оқушылардың тамақтануына жауапты етіп тағайындау.

4.1. 1-ші және 2-ші тағамдардың бойынша технологияға дұрыс даярлануы.

4.2. тағамдардың дұрыс, дәмді шығуы, кулинарлық дұрыс обработка есебі.

4.3. бір тәулік дайын тамақтың күнделікті дәмі және оның дұрыс сақталуы.

5. шағын орталықтың медбикесі Крымкина Н.А. жауапты етіп тағайындау.

5.1. Даяр тағамдардың дәмін татып, бракераж журналына жазып, бағалау және беруге рұқсат ету.

5.2. күнделікті журналға еңгізіп, жазып, есеп нәтижелерін, қалай даярлығын бағалау.

5.3. дайын тағамдарды, пробасын алып, тойқан соң беру.

5.4. тағамдардың даярлануын және жібергенге дейін, ыстық плитаның үстінде (2 сағатқа дейін ұстауын) бақылау.







6. Фундукова Е.Д. - ас бөлме жұмыскері етіп, жауапты тағайындау.

- 6.1. Тағам блокта санитарлық жағдайын, оның ішіндегі жабдықтарды, инвентар, ыдыстардың сақталуы, олардың жуылуы, маркировкасын, дұрыс қолдануын бақылау.
- 6.2. сақталуы, маркировкасы-белгілеуі, жуылуы және оны дұрыс пайдалану.
7. Сангул С.И. - шаруашылық меңгерушісіне.
 - 7.1. норияға сәйкес есеп жүргізіп отыру, СанПин ережелерін міндетті түрде сақтау, тамақтану мәзірін, он күндік бекітіп отыру, тамақтану тағам есебін күнделікті жүргізу.
 - 7.2. Мектеп ішінде тамақтану мерзімін СанПин нормасына сәйкес ұйымдастыру.
 - 7.3. күнделікті ас мәзірін, мектеп директілі бекіткен - іліп отыру.
 - 7.4. ішілетін тағамдардың сақталуын және ішілуін қадағалау.
 - 7.5. тағам әкелетін жұмыскерлермен
 - 7.6. ас мәзірін түрлендіру
 - 7.7. тағамдардың сақталу мерзімін бақылау және дұрыс сақтауын қадағалау.
 - 7.8. айсайын есеп беру.
8. сынып жетекшілеріне жауапты жүктеу.
 - 8.1. балалардың тамақтануын қадағалау.
 - 8.2. санитарлық-гигиена жағдайын тамақтанған жағдайда кіршіксіз сақтау.
 - 8.3. балалардың өзіне-өзі қызмет көрсеткен жағдайдағы этикет ережелерін үйреншікті етіп қалыптастыру.
9. Бұйрықтың орындалуын, есепті өзіме жүктеу.

Мектеп директоры  Н.Е.Соболева



Бұйрықпен таныстырылған:

1. Сангул С.И. 
2. Панасюра Л.А. 
3. Фундукоба Е.Д. 
4. Крымкина Н.А. 
5. Таранова А.Д. 
6. Олжагулова Г.А. 

«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ ЗЕРЕНДІ
АУДАНЫ БОЙЫНША БІЛІМ
БӨЛІМІ КРАСНЫЙ КОРДОН
АУЫЛЫНЫҢ НЕГІЗГІ ОРТА
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА СЕЛА КРАСНЫЙ КОРДОН
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ЗЕРЕНДИНСКОМУ РАЙОНУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

021219, Красный Кордон
ауылы, Орталық көшесі, 57
Бай. тел.: +7 7163225565
Kordon_sh@mail.ru

№ 45
2024 жылы «28» тамыз

021219, село Красный Кордон,
улица Орталык, 57
Контактный тел.: +7 7163225565
Kordon_sh@mail.ru

№ 45
«28» августа 2024 год

«Об организации горячего и буфетного питания в школе»

На основании приказа МОН РК №598 от 31 октября 2018 года и ГУ «Отдела образования Зерендинского района» №375 от 01.09.2023г организовать горячее и буфетное питание в школе, в связи с чем ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить время питания:

11.15 – 11.30;
12.10-12.25;
13.05-13.15

2. Создать бракеражную комиссию в составе:

директора школы – Соболевой Н.Е.,
председателя попечительского совета школы – Таранова А.Д.,
Крымкина Н.А., Ольжагулова Г.А., Сангул С.И

3. Создать мониторинговую комиссию по организации и контролю за качеством питания обучающихся школы.

3.1 Состав комиссии:

Ольжагулова Г.А. - председатель комиссии, зам.директора по ВР
Таранова А.Д. - председатель попечительского совета
Крымкина Н.А. - мед.сестра мини-центра
Сангул С.И. - завхоз школы

3.2 Обязанности и правила работы членов комиссии согласно приложения 1.

4. Назначить ответственным за питание учащихся повара Панасюра Л.А.

4.1. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд.

4.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5. Назначить ответственным мед.работника мини-центра Крымкину Н.А. за:

5.1. снятие пробы и записи в специальном бракеражных журналах сырых продукций и готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

5.2. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

- 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Назначить ответственным кух.рабочую Фундукову Е.Д. за:

- 6.1. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 6.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7. Мед.работнику мини-центра Крымкиной Н.А

- 7.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
- 7.2 Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН.
- 7.3. ежедневное вывешивать меню, утверждённое директором школы;
- 7.4. следить за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроков реализации;
- 7.5.наладить работу с поставщиками продуктов.
- 7.6. составить разнообразное меню;
- 7.7. контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 7.8. ежемесячно сдавать отчеты .

8. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 8.3.формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.Е.Соболева



С приказом ознакомлены:

- 1.Сангул С.И.
- 2.Панасюра Л.А.
- 3.Фундукова Е.Д.
- 4.Крымкина Н.А.
- 5.Ольжагулова Г.А.
- 6. Таранова А.Д.