Чувашская Республика

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Батыревская средняя общеобразовательная школа №1» Батыревского муниципального округа Чувашской Республики

Чёваш Республики

Чăваш Республикинчи Патăръел муниципаллă округĕн «Патăръелти пĕтĕмĕшле пĕлӳ паракан 1-мĕш вăтам шкул» муниципалитетăн пĕтĕмĕшле вĕренӳ бюджет учрежденийĕ

429350, Чувашская Республика, Батыревский район, с.Батырево, пр.Ленина, 30

тел. (8-835-32) 50-1-48, 62-4-15 batyrshool1@gmail.com

ПРИКАЗ

Патёрьел яле **от 31.08.2023 г. № 93-од** **с. Батырево**

Об организации горячего питания в школе в 2023-2024 учебном году

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023 – 2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Утвердить перспективное 12-дневное меню для организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить график питания:

Время начала приема пищи	Время окончания приема пищи	Классы
Завтрак		
7.30	7.50	Дети с ОВЗ, льготных групп, желающие по предварительной заявке
7-50	8-10	уборка и дезинфекция обеденного зала
Обед		
9.30	9.50	2а, 2б, 2в, 3а, 3г – 1 вход; 3д, 4а, 4б, 4в, 4г классы – 2 вход;
10.00	10-20	уборка обеденного зала
10.30	10.50	5а, 5б, 5в, 5г, 5д – 1 вход; 6а, 6б, 6в, 6г, 7а классы – 2 вход
11.00	11.20	уборка обеденного зала
11.30	11.50	7б, 7в, 7г, 7д, 8а – 1 вход; 8б, 8в, 8г, 8д, 9а – 2 вход
12.00	12.20	уборка обеденного зала
12.30	12.50	9б, 9в, 9г, 10а – 1 вход; 10б, 10в, 11а, 11б классы – 2 вход
13-30	13-50	обед - 4а, 4б, 6г,7г классы
13.00	14.30	уборка и дезинфекция обеденного зала

в основном корпусе:

в корпусе начальной школы:

Время начала приема пищи	Время окончания приема пищи	Классы
ЗАВТРАК		
7-50	8-10	1а, 1б, 1в, 1г
8-10	8-30	2г, 2д, 3б, 3в
Обед		
10-30	10-50	1а, 1б, 1в, 1г

10-50	11-10	2г, 2д, 3б, 3в

3.Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Ильину Т.В.
4.Старшему повару Кирпичевой М.Р.:
а) производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утверждённое меню на 12 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
б) 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.
в) ежедневное вывешивать в уголке потребителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
г) составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
д) в исключительных случаях вносить изменения в ежедневное меню при условии замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
е) обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
ж) ежедневное проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
з) контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
и) снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
к) ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
л) ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
м) ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
н) ежемесячно сдавать отчеты.
5.Возложить ответственность на повара школьной столовой Кирпичеву М.Р. за:
бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
работу с поставщиками продуктов.
хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
составление разнообразного меню;
выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
6.Возложить ответственность на классных руководителей за:
обеспечение приема пищи детьми;
соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Батыревская СОШ №1» Андреева Н.Б.

Андреева Наталия Борисовна

Подписано цифровой подписью:
Андреева Наталия Борисовна
Дата: 2023.09.06 20:33:25 +03'00'