

Чувашская Республика

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

**Чăваш Республики**

Чăваш Республикинчи Патăршел
муниципаллă округĕн
«Патăршелти пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
1-мĕш вăтам школ» муниципалитетĕн
пĕтĕмĕшле вĕренĕ автономла учрежденийĕ

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

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

П Р И К А З**Патăршел яле****от 30.08.2024 г. № 92-од****с. Батырево****Об организации горячего питания в школе в 2024-2025 учебном году**

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. Утвердить 10-дневное меню для организации питания обучающихся на 2024-2025 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	2в, 3а, 3б, 3в, 4а – 1 вход;
		4б, 4в, 4г, 4д классы – 2 вход;
10.00	10-20	уборка обеденного зала
10.30	10.50	5а, 5б, 5в, 5г – 1 вход;
		7а, 7б, 7в, 7г классы – 2 вход
11.00	11.20	уборка обеденного зала
11.30	11.50	8а, 8б, 8в, 8г, 8д– 1 вход;
		9а, 9б, 9в, 9г, 10а, 10б, 11а, 11б, 11в классы – 2 вход
12.00	12.20	уборка обеденного зала
12.30	12.50	6-е классы – 2 вход
13-30	13-50	Обед вторая школа
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	Дети с ОВЗ, льготных групп, желающие по предварительной заявке
Обед		

10-30	10-50	1а, 1б, 1в, 1г 2а, 2б, 2г
12-10	12-30	3г, 3д классы

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 нахождения 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 МАОУ «Батыревская СОШ №1»



Андреева Н.Б.

