

Чувашская Республика

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

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

**Чăваш Республики**

Чăваш Республиккинчи Патăршĕл
муниципаллă округĕн
«Патăршĕлти пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
1-мĕш вăтам школ» муниципалитетĕн
пĕтĕмĕшле вĕренÿ автономла учрежденийĕ

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

П Р И К А З**Патĕршĕл яле****от 02.09.2025 г. № 134-од****с. Батырево****Об организации горячего питания в школе в 2025-2026 учебном году**

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 и здоровья детей

приказываю:

1. Утвердить 10-дневное меню для организации питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить график питания в основном корпусе:

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	2б, 2в, 3а, 3в – 1 вход; 3г, 4а, 4б, 4в классы – 2 вход;
10.00	10-20	уборка обеденного зала
10.30	10.50	5а, 5б, 5в, 5г – 1 вход; 5д, 6а, 6б, 6в, 6г классы – 2 вход
11.00	11.20	уборка обеденного зала
11.30	11.50	7а, 7б, 7в, 7г, 7д – 1 вход; 8а, 8б, 8в, 8г – 2 вход
12.00	12.20	уборка обеденного зала
12.30	12.50	9а, 9б, 9в, 9г, 9д – 1 вход; 10а, 10б, 11а, 11б – 2 вход
13-00	14-30	Работа буфета
14.30	15.30	уборка и дезинфекция обеденного зала

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		
9-30	9-50	1а, 1б, 1в, 1г
10-20	10-40	2а, 3б, 4г, 4д

3. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Куданову А.Л.

4. Старшему повару Гадельяновой Э.Х.:

а) производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

б) организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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 Гадельянову Э.Х. 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, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «Батыревская СОШ №1»

Андреева Н.Б.

