

Чăваш Республикинчи Патăръял районĕн  
«Сăкăтри пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан вăтам  
шкул» муниципалитетĕн пĕтĕмĕшле  
вĕренĕ автономлă учрежденийĕ

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Сугутская средняя общеобразовательная  
школа» Батыревского района  
Чувашской Республики

### ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

04.09.2021  
Сăкăт ялĕ

№71/4 - ОД  
с. Сугуты

#### Об организации горячего питания в школе в 2021-2022 учебном году

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2021-2022 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 2021-2022 учебный год.
2. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой.
3. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Анюрову Т.А.
4. Старшему повару ООО «Общепит «Батыревский» Тинюковой Л.Н.:
  - а) производить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утвержденное меню на 12 дней, представлять ежедневный отчет 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 ее 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 Тинюкову Л.Н. за:

1) бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;

2) сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

3) работу с поставщиками продуктов;

4) хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5) правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин;

6) составление разнообразного меню;

7) выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

8) 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:

1) обеспечение приема пищи детьми;

2) соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

3) формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

4) организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.В. Падусев