

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
Г.ЯДРИНА ЯДРИНСКОГО РАЙОНА
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

31.08.2021г.

№89/4

г. ЯДРИН

**Об организации питания обучающихся
на 1 полугодие 2021-2022 учебного года**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании", Указом Президента Российской Федерации от 5 мая 1992 года N 431 "О мерах по социальной поддержке многодетных семей", Законом Чувашской Республики от 30 июля 2013 года N 50 "Об образовании в Чувашской Республики", Законом Чувашской Республики от 24 ноября 2004 года N 48 "О социальной поддержке детей в Чувашской Республике " (с изменениями от 12 апреля, 25 ноября 2005 г., 29 марта, 15 ноября 2007 г., 27 июня, 23 сентября 2008 г., 6 февраля 2009 г., 28 мая 2010 г.), постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 25.08.2021 № 400 « О внесении изменений в государственную программу Чувашской Республики «Развитие образования», и в связи с проведением капитального ремонта МАОУ «СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов» г.Ядрина Ядринского района Чувашской Республики,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание учащихся по месту учебы на базе пищеблоков: МБОУ Гимназия №1 г.Ядрин, МАОУ НОШ г.Ядрин. При организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям обучающихся.

2. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организуется обязательное двух разовое горячее питание (завтраки, обеды).

3. Обучающиеся по начальным образовательным программам начального общего образования не менее одного раза в день обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

4. Питание организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов. Ежедневное меню рационов питания согласовывается директоров МАОУ СОШ №3 г.Ядрина.

5. Ответственным за приготовление блюд, кулинарных изделий, поварам школьной столовой Васюковой А.В., Михайловой А.Л., Иосифовой Е.Н., Филипповой Э.И.:

5.1. Осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, правил пожарной безопасности, охраны труда.

5.2. Применять способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

5.3. Быстро и качественно оформлять школьные завтраки, обеды, а также обслуживать педагогический и технический персонал.

5.4. Выполнять правила работы на оборудовании или приготовление пищи и содержать их в надлежащей чистоте во время всего рабочего дня.

6. Ответственным за соблюдение санитарных правил и норм кухонным работникам Павловой Е.Н., Герасимовой Н.А.

6.1. Осуществлять мойку бачков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.

6.2. Содержать в чистоте ванну для мытья.

6.3. Содержать в чистоте стеллажи для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря.

7. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- директор школы;
- медицинский работник;
- общественные организации школы.

8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

9. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на Васюкову А.В., повара школьной столовой

10. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается:

- обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания.

- пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:
МАОУ СОШ №3 г. Ядрина

Ознакомлены



Т.М.Кузнецова

А.В.Васюкова
А.Л.Михайлова
Е.Н. Иосифова
Е.Н. Павлова
Н.А.Герасимова
Э.И.Филиппова