

Чăваш Республикин  
Красноармейски муниципаллă округĕн  
«Совет Союзĕн Геройĕ Васильев В.В.  
ячĕллĕ пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан  
Мăн Шетмĕ вăтам школĕ»  
муниципаллă бюджетлă  
пĕтĕмĕшле вĕренĕ учрежденийĕ



Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Большешатминская средняя  
общеобразовательная школа имени  
Героя Советского Союза Васильева В.В.»  
Красноармейского района  
Чувашской Республики

ул. Центральная, д.1, с. Большая Шатма, Красноармейский район, Чувашская Республика, 429635,  
телефон: 8(83530)37244, факс: 8(83530)37244, e-mail: shatma2007@mail.ru, http://www.bsbatm-krarm.edu21.cap.ru  
ИНН 2109001983 КПП 210901001 ОГРН 1022102829704

## ПРИКАЗ

02.03.2022 г.  
Мăн Шетмĕ сали

№ 14-п  
село Большая Шатма

### Об утверждении положения об организации питания в новой редакции

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, на основании Положения об организации питания обучающихся в МБОУ «Большешатминская СОШ им. Васильева В.В.», утвержденного приказом от 02.03.2022 года № 17-п, в целях улучшения организации питания обучающихся, соблюдения всех норм и правил санитарной и ветеринарной гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей в МБОУ «Большешатминская СОШ им. Васильева В.В.» (далее по тексту - ОО) в 2021-2022 учебном году

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Примерное 12-дневное меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд для обучающихся 7–11 лет, 12–18 лет ОУ на весенне-летний период 2021-2022 учебного года.
2. Назначить на период с 15 марта 2021 года по 31 мая 2022 года ответственным лицом за выполнение примерного меню Александрову М.Б., Васильеву М.М., поваров.
3. Возложить ответственность на Александрову М.Б., Васильеву М.М., повара, за:
  - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
  - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи, правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,
- совместно с Арсентьевым В.А., заведующим хозяйством, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- работу с поставщиками продуктов, проверку приёма продуктов, их сертификацию, наличие ветеринарно-сопроводительных документов;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- регистрация результатов контроля в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчёт ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- ежемесячную сдачу отчётов в централизованную бухгалтерию.

4. Арсентьеву В.А., заведующему хозяйством, вести постоянный контроль за поступающими продуктами, ведением соответствующей документации по утилизации пищевых отходов.

5. Возложить ответственность над выполнением настоящего приказа на Арсентьева В.А., заведующего хозяйством. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Врио директора



Михайлова Н. В.

С приказом ознакомлены