

Чăваш Республикин  
Етёрне районёнчи  
муниципаллă бюджетлă  
пётёмёшле пёлу паракан  
вёренту учрежденийё  
«Чирёккассинчи пётёмёшле  
пёлу паракан вăтам школ»

## ПРИКАЗ

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Селоядринская средняя  
общеобразовательная школа»  
Ядринского района Чувашской  
Республики

30.08.2021 № 149-ОД

Чиреккасси яле

с. Ядрино

### Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Селоядринская СОШ» в 2021-2022 учебном году

В соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», медико-профилактическими мероприятиями организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в целях обеспечения организованного питания обучающихся в 2021-2022 учебном году

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать на период с 01.09.2021 по 31.05.2022 двухразовое горячее питание обучающихся 1-10 классов:  
1-4 классы:  
1) за счет платы, взимаемой с родителей – завтрак  
2) бесплатное горячее питание – обед;  
5-10 классы – завтрак и обед за счет платы, взимаемой с родителей.
2. Утвердить график приема пищи для обучающихся (Приложение 1).
3. Возложить ответственность за охват обучающихся горячим питанием, соблюдение графика питания классов, соблюдение правил поведения обучающимися в школьной столовой на классных руководителей 1-10 классов.
4. Утвердить график дежурства в столовой дежурных учителей (Приложение 2).
5. Дежурным учителям:  
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;  
- распределять обучающихся по заранее закрепленным местам для принятия пищи  
- осуществлять контроль за приемом пищи учащимися;  
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.
6. Повару Мурзиной Л.В. и кухонному работнику Черновой Э.А.:  
- обеспечить прием пищи обучающихся в соответствии с графиком приема пищи и времени;  
- за 5 минут до окончания урока обеспечить накрытие столов для приема пищи обучающимися с соблюдением масочного режима, в перчатках;  
- не допускать обучающихся к раздаче.
7. Назначить Мурзину Л.В., повара школы, ответственным за организацию питания в школе, за снятие и хранение суточных проб.

8. Повару Мурзиной Л.В. и кухонному работнику Черновой Э.А. необходимо:

- строго придерживаться 10-ти и 12-тидневного меню по трем возрастным категориям при приготовлении пищи.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственными лицами с обязательной отметкой о готовности блюд в бракеражном журнале.
- контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации, качество и полноту закладки приготовляемой пищи.
- ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

9. Членам бракеражной комиссии ежедневно проводить контроль за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд (бракераж готовой продукции).

Ответственные – члены бракеражной комиссии.

10. Назначить ответственным за гигиеническое состояние столовой Ерофеева Е.Е.

11. Завхозу школы Ерофееву Е.Е.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой;
- осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.Д.Афанасьев

С приказом ознакомлены: