

Чăваш Республикинчи
Вăрнар районĕн
Пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
«Вăрман-Кипек вăтам школĕ»
муниципалитетĕн бюджетлă
пĕтĕмĕшле вĕренĕ
учрежденийĕ



Муниципальное
бюджетное общеобразовательное
учреждение «Вурман-Кибексакая
средняя общеобразовательная школа»
Вурнарского района
Чувашской Республики

429204, д. Вурман-Кибекы, ул. Школьная, д.1 тел.: 8(83537)36-2-44 e-mail: vur_shvk@cbx.ru

Хушу

№ 65-О

Приказ

от 01 сентября 2021 г.

I. Об организации горячего питания.

Во исполнение ст.28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.14 Закона Чувашской Республики от 23.07.2013 «Об образовании в Чувашской Республике» в соответствии с нормами СанПиН согласно Положению об организации питания обучающихся МБОУ «Вурман-Кибекская СОШ», в 2020-2021 учебном году,

приказываю:

1. Утвердить двенадцатидневное меню на осеннее-зимний период для обучающихся 7-11 лет и организовать со 02.09.2020 по 31.05.2021 горячее питание обучающихся 1-4 классов из расчета 55,20 руб. в день на одного ученика за счет бюджетных средств в соответствии с согласованным с Управлением Роспотребнадзора Чувашской Республики - Чувашии **двенадцатидневным меню на осеннее-зимний период для обучающихся 7-11 лет.**

2. Утвердить двенадцатидневное меню на осеннее-зимний период для обучающихся 7-11 лет и организовать со 01.09.2021 по 31.05.2022 горячее питание обучающихся 5-9 классов за счет родителей и продуктов, выращенных на пришкольном участке, в соответствии с согласованным с Управлением Роспотребнадзора Чувашской Республики - Чувашии **новым двенадцатидневным меню на осеннее-зимний период для обучающихся 7-11 лет с самостоятельным выбором детьми режима питания.**

3. Утвердить график питания обучающихся:

Прием пищи	Время	Продолжительность	Довольствующиеся
Обед (после 2 урока)	9.40 – 10.00	20 минут	учащиеся 1-4 классов (15)
Обед (после 3 урока)	10.45 – 11.05	20 минут	учащиеся 5-9 классов (17)

4. Назначить ответственными лицами за организацию двухразового горячего питания учащихся в школе, в том числе льготного питания детей заместителя директора по УВР Андрееву Алину Николаевну, социального педагога Владимирову Людмилу Егоровну.

5. Назначить ответственными за организацию горячего питания учащихся класса следующих классных руководителей 1-9 классов: Шишкову А.В., Григорьеву Л.В., Платонову Э.А., Дмитриеву А.Г., Федорову Л.Я., Владимирову Л.Е., Федорова В.А.

6. Классным руководителям 1-9 классов:

- вести ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов);

- собирать денежные средства с родителей (законных представителей) для организации питания обучающихся и выдавать квитанции;

- представлять в конце каждого месяца ответственному за организацию питания в школе и лицу за учет собранных средств информацию о количестве фактически полученных обучающимися завтраков (обедов).

6.1. Назначить ответственными лицами за учет собранных средств библиотекаря Павлову Марию Александровну и председателя профкома Шишкову Альбину Валериановну.

7. Контроль за организацией питания учащихся возложить на социального педагога Владимирову Л.Е.

8. Старшая вожатая Дмитриева А.Г. ведет ежедневный контроль дежурства в столовой дежурного учителя и детей, обеспечение порядка в столовой во время приема пищи.

9. Члены родительских комитетов могут осуществлять общественный контроль за качеством пищи, весом порции (выборочно).

10. Заслушивать отчеты классных руководителей об охвате детей класса 2-хразовым горячим питанием на совещании при директоре школы (1 раз в четверть).

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

II. О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Владимирова Л.Е. – социальный педагог;

Никифорова Е.Н.- повар школы, ответственная за качество и безопасность выдаваемой продукции;

Шишкова А.В. – учитель начальных классов, председатель профкома, ответственная за качество и безопасность получаемой продукции.

2. Выдачу готовой пищи в столовой осуществлять только после снятия пробы.

3. Пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых готовится пища.

4. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

III. О назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблок.

1. Назначить ответственным за исправность технологического оборудования на пищеблоке ремонтника сооружений и зданий Емельянова В.В.

И.о. директора

А.П.Андреева