

Чăваш Республикинчи Патăрyel районĕн  
«Сăкăтри пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан вăтам  
шкул» муниципалитетĕн пĕтĕмĕшле  
вĕренÿ автономлă учрежденийĕ

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

### ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

03.09.2022  
Сăкăт ялĕ

№ 83 - ОД  
с. Сугуты

Об организации горячего питания в школе в 2022-2023 учебном году

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022 – 2023 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 2022-2023 учебный год (приложение 1).

2. Утвердить  
график питания:

Время начала приема пищи	Время окончания приема пищи	Классы
Завтрак		
8.45	9.00	Дети с ОВЗ, льготных групп, желающие по предварительной заявке
9.00	9.10	уборка и дезинфекция обеденного зала
Обед		
9.45	9.55	1 класс
9.55	10.05	2 класс
9.45	9.55	3 класс
9.55	10.05	4 класс
10.00	10.10	5 класс
10.55	11.05	6 класс
11.00	11.10	7 класс
11.05	11.15	8 класс
12.00	12.05	9 класс
12.05	12.10	10 класс
12.05	12.10	11 класс
12.10	12.30	уборка и дезинфекция обеденного зала

3. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Анюрову Т.А.

4. Старшему повару Тинюковой Л.Н.:

а) производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 12 дней, представлять ежедневный отчёт 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 её 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 инвентарём, 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



Надусев А.В.