



429244, Чувашская Республика Аликовский район с. Большое Ямашево,
ул. Школьная, 52 тел.: 55-2-34, факс: 55-2-34; e-mail: bymcoh@rambler.ru

Хушу
от 31.08.2022 г.

Приказ
№ 76

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

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

приказываю:

1. Организовать в школе в 2022-2023 учебном году калорийное горячее питание для учащихся и работников школы в возрасте 7-11 лет и от 12 до 17 лет в следующем режиме:
9 ч 15 мин – 9 ч 25 мин – завтрак для учащихся 1-9 классов.
11 ч 45 мин – 12 ч 05 мин – обед для учащихся 1-9 классов, работников
2. Организовать в дошкольной группе в 2022-2023 учебном году калорийное горячее питание для дошкольников в возрасте от 3 до 7 лет в следующем режиме:
8 ч 40 мин – 9 ч 00 мин – завтрак,
10 ч 20 мин – 10 ч 30 мин. - 2-ой завтрак,
12 ч 00 мин – 12 ч 30 мин. - обед,
15 ч 00 мин – 15 ч 10 мин – полдник.
3. Согласовать 10 дневное меню для использования в школьной столовой для возрастной категории 7-11 лет и 12 лет и старше.
4. Заключение договора об организации горячего питания с ООО «Аликовский общепит» Аликовского райпо на 2022-2023 учебный год.
5. Для ежедневного контроля качества готовой продукции и приходящей сырой продукции создать комиссию по бракеражу в составе:
 - 1) Андреева Л.А., соцпедагог - председатель
 - 2) Баранова Л.Е., воспитатель - член
 - 3) Дежурный учитель – член
 - 4) Фондеркина М.Н. – член
 - 5) Трофимова З.Д. - член.
6. Бракеражной комиссии ежедневно вести учёт качества питания с записью в журнал.
7. Создать комиссию по установлению льготной категории детей для питания в составе:
 - 1) Данилов О.С.
 - 2) Ильдер И.Г.
 - 3) Андреева Л.А.
8. Поварам:
 - 8.1. Составлять меню-требование и вывесить меню для питающихся накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 8.2. При составлении меню-требования учитывать:
 - определение норм питания на каждого ребенка и сотрудника, суточный объем блюд;
 - проставлять норму выхода готовых блюд в меню-требовании;
 - норма питания сотрудников определяется нормой питания детей соответствующего возраста;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- меню-требование подписывают накануне: директор школы, м/с, кладовщик и повар.

8.3. Соблюдать санитарный режим на пищеблоке, технологию приготовления блюд.

8.4. Оформить отчет расхода продуктов питания в школьной столовой и дошкольной группе.

8.5. в пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима,
- картотеку технологий приготовления блюд,
- аптечку,
- нормы готовых блюд,
- суточную пробу за двое суток,
- промаркированную посуду и инвентарь.

9. Дежурному учителю, ежедневно

- представлять в столовую заявку о потенциально питающихся к 8 ч 30 мин,
- организовать дежурство учащихся в столовой и обеспечить порядок во время приёма пищи
- оформлять совместно с поваром ведомость питающихся в школьной столовой.

10. Фельдшеру БУ «Аликовская ЦРБ», (по согласованию), вести контроль за качеством питания и проведением С-витаминации с внесением соответствующих записей в журналах.

11. Ответственность за качественное приготовление питания детей несет ООО «Общепит Аликовского райпо»

12. Рабочему по ремонту Никитину А.В..

- обеспечивать столовую бесперебойной качественной питьевой водой;
- регулярно следить за исправностью электроприборов и оборудования, холодильных установок;
- своевременно устранять все технические неисправности.

13. Контроль за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ "Большешамшевская
средняя общеобразовательная школа»



О.С. Данилов