МАОУ «Шыгырданская СОШ имени профессора Э.З. Феизова»

Батыревского муниципального округа Чувашской Республики

Приказ

29.08.2024 №34/5

Об организации горячего питания в школе в 2024-2025 учебном году.

В целях организации горячего питания в школе в селе Шыгырдан и в деревне Кзыл-Камыш в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню для организации питания обучающихся на 2024-2025 учебный год.

2. Утвердить график питания в селе Шыгырдан:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1-4 классы | Время звонков | 5-11 классы | Время звонков |
| 1 урок | 8.00-8.40 | 1 урок | 8.00-8.40 |
| 2 урок | 8.50-9.30 | 2 урок | 8.50-9.30 |
| Большая перемена | 9.30-10.00 | 3 урок | 9.40-10.20 |
| 3 урок | 10.00-10.40 | 4 урок | 10.30-11.10 |
| 4 урок | 10.50-11.30 | Большая перемена | |
| 5 урок | 11.40-12.20 | 5 урок | 11.40-12.20 |
|  |  | 6 урок | 12.30-13.10 |
|  |  | 7 урок | 13.20-14.00 |

Утвердить график питания в деревне Кзыл-Камыш:

|  |  |
| --- | --- |
| 1-4 классы | Время звонков |
| 1 урок | 8.00-8.40 |
| 2 урок | 8.50-9.30 |
| Большая перемена | 9.30-10.00 |
| 3 урок | 10.00-10.40 |
| 4 урок | 10.50-11.30 |
| 5 урок | 11.40-12.20 |

3. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся заместителя директора по ВР Камалетдинову С.М.

4. Поварам ООО «Общепит вкусно и полезно»Аюповой Р.Р. и Салахутдиновой Ф.С..:

1) Производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

2) Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3) Ежедневное вывешивать в уголке потребителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям.

4) Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

5) 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.

6) Обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

7) Ежедневное проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

8) Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

9) Снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи.

10) Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

11) Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости.

12) Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

13) Ежемесячно сдавать отчеты.

5. Возложить ответственность на поваров школьной столовой 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) Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

7) Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

14) Обеспечение приема пищи детьми.

15) Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

16) Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

17) Организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: Калайбашева С.С.

Ознакомлены: Камалетдинова С.М.-

Аюпова Р.Р. –

Салахутдинова Ф.С.-