

<p>Чăваш Республикинчи Патăрьел муниципалă округĕн «Хирти Пикшикри пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан вăтам школ» муниципалитетĕн пĕтĕмĕшле вĕренĕ бюджет учрежденийĕ</p>	<p>ПРИКАЗ</p>	<p>Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Полевобикшикская средняя образовательная школа» Батыревского муниципального округа Чувашской Республики</p>
<p>30.08.2024 г. Хирти Пикшик ялĕ</p>		<p>№ 71-5 д. Полевые Бикшики</p>

Об организации горячего питания в образовательном учреждении

В целях организации горячего питания в должном уровне в 2024/25 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Организовать горячее питание учащихся и воспитанников садика при МБОУ «Полевобикшикская СОШ» с 02 сентября 2024 года.

1.1 Для льготных категорий детей (по приказу) организовать завтрак и обед на сумму 105.00 рублей.

1.2 Организовать обед для начальных классов в 10.20 ч., сумма обеда в день составляет 73,00 рубля.

1.3 Организовать обед для учащихся 5-11 классов за счет средств родителей.

1.4 Организовать завтрак, обед и полдник для воспитанников садика младшей и старшей группы, назначив ответственной за качественное питание повара садика Чебеневу Э.Р., плата за уход и присмотр в садике составляет 120 рублей.

2. Назначить ответственным за качественное питание учащихся и воспитанников садика поваров Яраханову Э.Р. и Чебеневу Э.Р.

3. Возложить ответственность на поваров школьной столовой и садика Ярахановой Э.Р. и Чебеневой Э.Р. за:

- 3.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
- 3.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 3.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 3.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 3.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 3.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 3.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 3.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.11. ежемесячно сдавать отчеты.

журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Возложить ответственность на поваров школьной столовой и садика Ярахановой Э.Р. и Чебеневой Э.Р. за:

- 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 4.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 4.3. работу с поставщиками продуктов.
- 4.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- 4.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.6. составление разнообразного меню;
- 4.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 4.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
5. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 5.1. обеспечением приема пищи детьми;
 - 5.2. соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 5.3. формированием навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Камалетдинов И.А.

С приказом ознакомлены:

