

Чăваш муниципалитет парақан муниципалитет учреждений	Республикин округĕн Çĕнĕ пĕтĕмĕшле	Патăрĕл «Пĕтĕмĕшле пĕлĕ тĕп шкулĕ» вĕренĕ	Муниципальное общеобразовательное «Новоахпердинская общеобразовательная Батыревского	бюджетное учреждение основная школа» муниципального округа Чувашской Республики.
--	---	--	--	---

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА №140 – ОД от 30 августа 2024 года

Об организации горячего питания

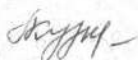
Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, на основании Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Новоахпердинская ООШ» Батыревского муниципального округа Чувашской Республики, решения педагогического совета (Протокол №1 от 29.08.2024 года)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить перспективное 12 – дневное меню для организации питания обучающихся на 2024 – 2025 учебный год (Приложение).
2. Утвердить график питания:
 - после 2 урока - обед для обучающихся 1-5 классов;
 - после 3 урока - обед для обучающихся 6-9 классов;
3. Организовать бракеражную комиссию в составе:
 1. Павлова Ирина Гурьевна – председатель;
 2. Тукмакова А.Г. – член;
 3. Трифонова Е.Н. – член;
- 3.1. Павловой И.Г. - председателю комиссии составить план работы комиссии по контролю за организацией горячего питания. Вести соответствующие записи в бракеражный журнал.
4. Повару школьной столовой:
 - 4.1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
 - 4.2. Ежедневно вывешивать в уголке потребителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям.
 - 4.3. Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
 - 4.4. 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.
 - 4.5. Обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 4.6. Ежедневно проводить С – витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - 4.7. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

- 4.8. Снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 4.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 4.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости, сдача отчетов.
- 4.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 4.12. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.
- 4.13. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
- 4.14. Работу с поставщиками продуктов.
- 4.15. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
- 4.16. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.
- 4.17. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
5. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
6. Назначить ответственной за питание обучающихся учителя Чагирова И.Н.
- Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.А. Кузнецова