

Чăваш Республикин
Шăмăршă муниципаллă округĕн
пĕтĕмĕшле пĕлŭ паракан
муниципаллă бюджетлă вĕренŭ
учрежденийĕ «Карапай-Шăмăршăри
пĕтĕмĕшле пĕлŭ паракан вăтам школ».



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Карабай – Шемуршинская средняя
общеобразовательная школа»
Шемуршинского муниципального округа
Чувашской Республики

Приказ

№ 13

от 02 сентября 2024 года

«Об организации горячего питания учащихся школы на 2024-2025уч. год»

В целях укрепления здоровья обучающихся и воспитанников школы, в соответствии с Постановлением администрации Шемуршинского муниципального округа Чувашской Республики от 27 января 2023 г. № 50 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шемуршинского муниципального округа Чувашской Республики», согласно Положению об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Карабай-Шемуршинская средняя общеобразовательная школа» и в связи с началом нового учебного года, приказываю:

1. Организовать горячее питание с 02 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года обучающимся 1- 4 классов (завтрак) и 5-11 классов (завтрак и обед) на платной основе по их желанию.
2. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов (обед) с 02 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года за счет средств из муниципального бюджета при софинансировании из федерального и республиканского бюджета.
3. Назначить:
 - Степанову Татьяну Александровну - заместителя директора по воспитательной работе, ответственным за организацию питания обучающихся;
 - Ответственным за организацию питания:
 - руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
 - разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - составить режим приема пищи учащимися школы;
4. Поварам Чугуновой Марианне Сергеевне и Столяровой Наташе Витальевне:
 - производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

- ежедневное вывешивать в уголке потребителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
- составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 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;
- обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей, возможно с использованием фруктов (цитрусовых).
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- ежемесячно сдавать отчеты.

5. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Чугуновой Марианне Сергеевне и Столяровой Наташе Витальевне за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- ежедневный контроль за приемом пищи учащихся класса;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- обеспечение 100% охвата учащихся горячим питанием;
- проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;

- проведение классных часов о культуре питания;
- проведение родительских собраний по вопросам организации горячего питания;
- за жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой.

7. Утвердить состав следующих комиссии по приемке продуктов питания в составе:

- Ермолаев Ю.Ф.- директор школы, председатель комиссии;
- Степанова Т.А.- заместитель директора по воспитательной работе, ответственный за организацию питания, член комиссии;
- Медведева В.В.- председатель профкома, член комиссии;
- Чугунова М.С.- повар школьной столовой, член комиссии;
- Краснова А.Ю.- медсестра школы (по согласованию).

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



/ Ю.Ф. Ермолаев/