

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
**«Средняя общеобразовательная
школа с.Чесноковка»
Переволоцкого района**
461272, с.Чесноковка
ул.Вишневая, 2
Телефон: (835338) 23-6-10
Электронный адрес:
sch340020@gletchers.ru

П Р И К А З

09.01.2025 г.

№ 1

«Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году».

В целях организации горячего питания, его улучшения, сохранения здоровья школьников в 2024-2025 учебном году, создания системы действий работников школьной столовой

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Обеспечить с 9.01.2024 года питанием учащихся 1-11 классов:

Стоимость питания обучающихся 1-4 классов составляет

Завтрак 69,21 руб. – 1 смена

Обед 101,10 руб. - 2 смена

Дети с ОВЗ стоимость питания – 81,82

Завтрак 21 руб., (5-11 классы)

обед - 69,21 руб. - 5-11 классы (из родительских средств)

Деньги на компенсацию питания выделяются.

2. Назначить ответственным за организацию горячего питания обучающихся и питьевого режима завхоза школы Магадееву Э.Ф.

Ответственному за организацию горячего питания Магадеевой Э.Ф.

1.1. Руководствоваться законодательными и иными нормативными документами регулирующими организацию питания обучающихся.

1.2. Организовать питание в школе в соответствии, с правилами и нормами СанПиН которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах

1.3. Осуществлять ежедневный контроль за: соответствием рационов питания утвержденному меню, качеством поставляемой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и помещении школьной столовой, организацией приема пищи обучающимися, соблюдением графика работы столовой

1.4. Вести ежедневный табель учета питающихся обучающихся.

1.5. Обеспечить соблюдение сроков и условий хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов.

1.6. Вести строгий учет складских операций.

1.7. Соблюдать правила оформления и сроков сдачи приходно-расходных документов, составления установленной отчетности.

1.8. Совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся осуществлять периодические проверки качества сырой и готовой продукции, норм раздачи готовой продукции и выполнения требований, предъявляемых контрольными органами и службами.

1.9. Ежедневное предоставлять на утверждение директору школы и вывешивать меню; организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

1.10. Вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реорганизации продуктов питания.

1.11. Обеспечить бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

2. Возложить ответственность на старшего повара школы Мансурову Наталью Геннадьевну и повара Мустафину Ирину Владимировну за:

- качество приготовляемой пищи;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи;
- выполнение всех санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи и обработки столового и кухонного инвентаря и оборудования;
- ведения необходимой документации;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 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);
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Установить следующий режим питания:

1 смена.Классы: 1,4,5,6,7,8,9,11.

2 смена: 3,4 классы

1 урок 8.30- 9.10.

9.10- 09.30 – завтрак (5 кл.,6 кл.,7 кл., ОВЗ, коррекционный класс)

2 урок 9.30.- 10.10

10.10 – 10.30 завтрак (8 кл. ,9 кл., 11 кл.)

3 урок 10.30- 11.10

11.10-11.30 - завтрак (1 кл., 4 кл.)

4 урок 11.30 -12.10

5 урок 12. 20-13.00

13.00 – 13.20– обед (5 кл., 6 кл., 7 кл., ОВЗ, коррекционный класс)

6 урок 13.20-14.00

14.00 – 14.20 – обед (8 кл., 9 кл., 11 кл.)

7 урок 14.20 – 15.00

15.00 – 15.20 обед (2 кл., 3 кл.)

8 урок - 15.20-16.00

9 урок -16.10 – 16.50

10 урок – 17.00- 17.40

4. Классным руководителям:

4.1. В обязательном порядке сопровождать класс на завтраки и обеды и следить за порядком при приеме пищи обучающимися;

4.2. Вести постоянную работу по привитию и закреплению гигиенических навыков приема пищи, культуры поведения за столом, формирование навыков самообслуживания.


4.3. Дежурные учителя и дежурные, обучающие в столовую должны заходить строго в маске, в связи с распространением коронавирусной инфекции.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.


Директор школы  Р.Г.Бакирова

С приказом ознакомлены

Н.Г.Мансурова 

И.В.Мустафина 


Э.Ф.Магадеева 

Л.Р.Даутова 

Н.А.Валуева 

Ю.Ф. Мадьярова 

И.Ш.Голиченко 

Р.М.Муканаева 

А.Ф.Даминева 

Р.Ф.Исимбетова 

Р.Г.Бакиров 

А.Д. Валишева 