



Анадырский муниципальный район  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ села ВАЕГИ»

П Р И К А З

от 27.08.2021г.

№144/1 - ОД

Об организации питания в школе и  
дошкольном отделении МБОУ «Центр  
образования с. Ваеги»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся, утвержденным директором от 21.01.2021, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2021/2022 учебном году для обучающихся 1–9-х классов в дни работы МБОУ «Центр образования села Ваеги» двухразовое питание.

2. Назначить ответственным за приготовление пищи учащимся - повара Ларионову Л.Е., за приготовление пищи воспитанникам дошкольного отделения - повара Рультытегину Г.А.

3. Утвердить режим питания обучающихся:

<b>Завтрак</b>	<b>Время приема пищи</b>
1,2 классы	10-10 до 10-25
3,4 классы	10-15 до 10 - 30
7,8,9 классы	11-15 до 11-30
5,6 классы	11-20 до 11-35
<b>Обед</b>	<b>Время приема пищи</b>
1,2 классы	13-15 до 13 – 35
3,4 классы	13-20 до 13-40
7,8,9 классы	14-25 до 14-45
5,6 классы	14-30 до 14-50

3. Утвердить режим питания воспитанников дошкольного отделения:  
Воспитанникам дошкольного отделения предоставляется четырехразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник, ужин. Прием пищи воспитанниками

происходит в групповых комнатах, согласно утвержденному режиму дня и возрастным особенностям.

	Время приема пищи	
	Возрастная подгруппа 1,5-4 года	Возрастная подгруппа 4-7 лет
<b>Завтрак</b>	08.35 - 09.00	08.35 - 09.00
<b>Второй завтрак</b>	10.15 – 10.25	10.15 - 10.25
<b>Обед</b>	11.55 – 12.15	12.25 - 12.55
<b>Полдник</b>	15.35 – 15.55	15.50 - 16.10
<b>Ужин</b>	17.00 -17.20	17.00 -17.20

4. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:  
10,5 часов – пятиразовое питание;

5. Утвердить:

- двухнедельное основное меню для обучающихся 7–11 лет, 12-18 лет (приложение 1);
- двухнедельное основное меню для каждой возрастной группы (приложение 2).

6. Возложить ответственность на диетсестру Етгеут С.В. за:

6.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

6.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

6.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

6.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

6.5. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

6.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

6.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

6.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

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

6.11. Ежемесячно сдавать отчеты.

7. Создать бракеражную комиссию в составе: председатель: Брайченко Р.Н. - заместитель директора по УВР, Члены комиссии: Етгеут С.В. - медицинская сестра. Ларионова Л.Е. – повар, Рультытегина Г.А-повар.

7.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

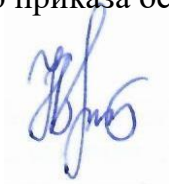
7.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

8. Возложить ответственность на Нувано Н.Н. – инженер и Вальгиргину Т.В.- заведующую хозяйством за:

8.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- 8.2. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 8.3. Работу с поставщиками продуктов.
- 8.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
9. Классным руководителям 1–9-х классов:
- 9.1. Проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- 9.2. Соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи обучающимися;
- 9.3. Формирование навыков самообслуживания и правил этикета у детей.
10. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:
- 10.1. Организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- 10.2. Проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- 10.3. Осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.
11. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Р.Н.Брайченко

С приказом ознакомлен(а):

№ п/п

Дата

Подпись

Расшифровка

*Водило № 01-06 за 2021г.  
Документовед Кондратьева Г.А.*