



**Муниципальное
автономное
общеобразовательное
учреждение
Тощкая средняя
общеобразовательная
школа**

461131, с. Тощкое, ул. Терешковой, 5
телефон/факс: (35349) 2-15-57;
e-mail: : tockschool@mail.ru

**ПРИКАЗ
01.09.2022г. № 122**

Об организации питания обучающихся

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания обучающихся в 2022/2023 учебном году

приказываю:

1. Установить режим работы общеобразовательной организации с учетом увеличения времени для приема пищи: продолжительность перемен между уроками не менее 10 мин, четырех перемен продолжительностью не менее 10 мин.
2. Возложить ответственность за организацию питания обучающихся в школе на заместителя директора по УР Алпатову Светлану Ремовну и обеспечить контроль выдачи рациона питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню.
3. Ответственному за организацию питания обучающихся Алпатовой С.Р.:
 - ✓ обеспечить горячим бесплатным одноразовым питанием (завтрак) обучающихся с 1-го по 4-ый класс (I смена) на сумму 57.10 руб./день;
 - ✓ обеспечить горячим бесплатным одноразовым питанием (обед) обучающихся с 1-го по 4-ый класс (II смена) на сумму 83.40 руб./день;
 - ✓ обеспечить горячим бесплатным одноразовым питанием на сумму 11.45 руб./день обучающихся с 5 по 11 класс;
 - ✓ организовать за счет финансовых средств родителей дополнительное питание обучающихся 5-11 классов на сумму 35 руб./день;
 - ✓ обеспечить горячим бесплатным одноразовым питанием на сумму 67.60 руб./день обучающихся ОБЗ с 1 по 9 класс;

При необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 ч текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих учащихся;

- ✓ ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью обучающихся учебных занятий и учет выданных дополнительно рационов питания. Результаты заносить в таблицу питания обучающихся с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания;
- ✓ осуществлять контроль за выполнением государственных контрактов и расходованием бюджетных средств, выделенных на поставку продуктов и организацию питания обучающихся;
- ✓ проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех обучающихся МАОУ Тощкая СОШ имени А.К.Стерлюхина;
- ✓ не учитывать компенсационные выплаты на обучающихся, находящихся на домашнем обучении;

- ✓ общее количество обучающихся, исключая вышеперечисленных, составляет на 1 сентября 2022г.
 - ✓ 1-4 классы – 420
 - ✓ 5-9 классы - 565
 - ✓ 10-11 классы – 46
 - ✓ Надомники - 9
 - ✓ **ВСЕГО по школе – 1040 чел.**
4. Осуществлять совместно с Комиссией по контролю за организацией и качеством питания и общественной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе.
5. Продолжить работу общественного контроля с участием родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся в школе.

6. Классным руководителям:

- ✓ обеспечить организованное питание обучающихся согласно графика, утвержденного директором школы;
 - ✓ осуществлять разъяснительную работу с обучающимися и родителями о необходимости правильного питания;
 - ✓ продолжить работу с детьми и родителями по вопросу необходимости получения 2-х разового питания в образовательном учреждении;
 - ✓ производить списание лишних рационов, учитывая отсутствие обучающихся, на обучающихся, нуждающихся в дополнительном питании (дети из многодетных, наиболее социально незащищенных и малообеспеченных семей). Распределение лишних рационов осуществлять между максимально возможным количеством обучающихся;
 - ✓ обеспечить реализацию программы «Разговор о правильном питании» в 2022-2023 учебном году .
7. Возложить ответственность на старшую мед. сестру **Тихонкову Т.П.** за:
- ✓ разработку десятидневного меню на основе «Примерного» с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - ✓ ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
 - ✓ составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - ✓ организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - ✓ контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ✓ 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;
 - ✓ 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.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

- ✓ Кузина Лидия Сергеевна - заместитель директора по УР, школьный координатор по организации питания ;
- ✓ Тихонкова Татьяна Петровна – мед. работник (по согласованию);
- ✓ Литвинова Елена Юрьевна – кладовщик;

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

9. Возложить ответственность на завхоза **Михайленко В.П.** за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

10. Возложить ответственность на зав. складом **Милову О.В.** за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации и работу с поставщиками продуктов.

11. Возложить ответственность на поваров **Исмагилову А.Ф., Горбатову Л.В., Зинченко С.М.** за:

- ✓ 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;
- ✓ совместное составление разнообразного меню с медсестрой школы Тихонковой Т.П.;
- ✓ 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).

12. Утвердить режим работы столовой для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение 4 перемен, отдельно по классам, с учетом, что площадь обеденного зала из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

13. Утвердить график питания учащихся (приложение 1)

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы **Рыжков В. К.**





ГРАФИК ПИТАНИЯ НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

Время перемен	Номер перемены	Классы
1 смена		
09.10-09.20	1 перемена	2б 3г 4агд 5аб
10.00-10.10	2 перемена	1абвг 5вгд
10.50-11.00	3 перемена	4бв 10 11 9абвг
11.40-11.50	4 перемена	6г 7д 8абвгд
2 смена		
14.10-14.20	1 перемена	
15.00-15.10	2 перемена	2авг 6абв
15.50-16.00	3 перемена	3абв 7абвг

Дежурство в столовой

День недели	1 смена	2 смена
Понедельник	Долгушкина Е.В.	Мунашева Н.Э.
Вторник	Мунашева Н.Э.	Кобякова К.
Среда	Кобякова К.	Мунашева Н.Э.
Четверг	Долгушкина Е.В.	Ищейкина Г.Н
Пятница	Кобякова К.	Ищейкина Г.Н.
Суббота	Крючкова Н.Е.	