

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнесыповская основная общеобразовательная школа»

П Р И К А З

01 сентября 2020 года

№ 133-од

**Об организации питания учащихся  
в 2020-2021 учебном году**

С целью организации сбалансирования рационального питания детей в дошкольном, начальном, среднем и старшем уровнях общего образования, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10, согласно Положения об организации питания в МБОУ «Верхнесыповская ООШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01 сентября питание 39 обучающихся 1-9 классов (включая завтрак и обед) и трехразовое питание 11 воспитанников дошкольной группы (включая завтрак, обед и полдник) в школьной столовой, находящейся по адресу: Уинский район, ул. Школьная, д. 5, в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей до 10,5-часового режима функционирования», «Примерным десятидневным меню на весенне-летний период» и «Примерным десятидневным меню на осенне-зимний период». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.

2. Утвердить «Примерное 10-дневное меню для организации питания детей до 10,5-часового режима функционирования», «Примерное десятидневное меню на весенне-летний период» и «Примерное десятидневное меню на осенне-зимний период».

3. Возложить ответственность за организацию питания на зав.столовой Фазгиеву Э.В.

4. Утвердить «Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2020-2021 уч.год».

4. Назначить ответственными за проверку качества пищи бракеражную комиссию.

5. Утвердить график приема пищи:

в дошкольной группе:

завтрак - 8.30 - 9.00 ч.;

обед - 12.00 - 12.30 ч.;

полдник - 15.30 - 16.00 ч.;

в начальных классах:

завтрак – после первого урока;

обед – после четвертого урока;

в 5-9 классах:

завтрак – после второго урока;

обед – после пятого урока.

5. Ответственному за питание Фазгиевой Э.В.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

5.2. Учитывать при составлении меню следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника согласно таблицам СанПиН, проставлять норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в меню ставить подписи согласно требованию;

5.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6. Соблюдать сотрудникам пищеблока основные правила:

6.1 разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

