

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа села Багаевка
муниципального образования «Город Саратов» имени Героя Советского
Союза Н.В. Котлова»

410513 Саратовская область город Саратов с. Багаевка тел. (8452)996052 bagaevka_school@mail.ru
ОГРН 1026401183049 ИНН/КПП6432003592/643201001 <http://bagaevka.ucoz.net>

Приказ № 136/1

от 01.09.2021

**Об организации питания
в 2021-2022 учебном году**

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на основании требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-ти дневным меню. Утвердить документацию пищеблока (список согласно Положению об организации питания в школе). Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали заявление об обеспечении питанием обучающегося.
2. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет городского и областного бюджета.
3. Установить стоимость завтрака в размере 32 рублей; стоимость обеда в размере 85 рублей на человека.
4. Утвердить режим питания обучающихся 1-11 классов. (Приложение 1)
5. Назначить ответственным за организацию питания в МОУ «СОШ с. Багаевка им.Н.В Котлова» в 2020-2021 учебном году Михееву Л.А., социального педагога.
6. Михеевой Л.А., ответственному за организацию питания:
 - обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания 31.08.2021;
 - координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания ежедневно;

- вести соответствующую документацию по учету питания ежедневно;
- предоставлять своевременный отчет по питанию обучающихся еженедельно по пятницам;
- осуществлять ежедневный мониторинг меню для 1-4 классов и размещение данных на официальном сайте школы в разделе ПИТАНИЕ МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ;
- осуществлять 1 раз в четверть мониторинг питания, анкетирование родителей;
- сформировать и предоставить на утверждение список детей:

* на основании заявления и подтверждающими права на льготы документами от родителей (законных представителей) обучающихся на предоставление льготного питания 01.09.2021 г; (Приложение 2)

* на основании заявления от родителей (законных представителей) обучающихся на предоставление платного питания 01.09.2021; (Приложение 3)

- ознакомить родителей (законных представителей) обучающихся с условиями и порядком предоставления платного питания обучающимся и заключить договоры 01.09.2021;
 - осуществлять ежемесячную выдачу квитанции об оплате питания за счет родительской платы родителям (законным представителям) обучающихся до 10 числа каждого месяца;
7. Утвердить Примерное 10-тидневное меню (Приложение 4).
8. Утвердить технологические карты блюд (кулинарных изделий) (Приложение 5).
9. Ответственным за планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и примерным 10-тидневным меню, своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции; своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, назначить Бодрилову Н.П., повара.

10. Возложить ответственность на Бодрилову Н.П., повара, за:

- входной контроль поступающих продуктов (органолептическую оценку, контроль целостности упаковки),
- приемку продуктов питания в части соответствия поставленного товара с накладной;
- хранение продуктов питания в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- составление ежедневного меню
- требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

11. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

- Тумаков С.В., заместитель директора по ВР;

- Михеева Л.А., социальный педагог;

- Яценко Л.Н., учитель;

- Сабельникова А.А., учитель;

- Сейлене Т.Г., учитель;

- Руднева Н.А., медицинская сестра.

12. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания осуществлять:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- снятие пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции», 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.

- Гигиеническое обследование и воспитание.

- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

13. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладки основных продуктов в котлы, запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на поваров.

14. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Суханову И.А. за бесперебойную работу холодильно - технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём , посудой и моющими средствами.

15. Возложить ответственность на поваров за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления блюд

- 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)

- выдачу готовой продукции в группы по утвержденному графику

- предоставление контрольного блюда

- соблюдение личной гигиены.
- соблюдение режима уборки на пищеблоке
- соблюдение инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря на пищеблоке.

16. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи обучающимися в соответствии с режимом дня;
- соблюдение санитарно- гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у обучающихся и правил этикета;
- контроль организации питьевого режима в классах;
- ведение табеля питания обучающихся.

17. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Е.Н. Пушилкина

С приказом ознакомлен:

Кликушина Е.В.		Сейлене Т.Г.	
Алексушина А.К.		Алешкова С.В.	
Бояркина К.В.		Бодрилова Н.П.	
Галина О.И.		Севостьяненко О.М.	
		Михеева Л.А.	
Кулебякина Г.А.		Запорожцева Т.В.	
Котлова Г.Б.		Суханова И.А.	

РЕЖИМ ПИТАНИЯ
обучающихся 1-11 классов
на 1 полугодие 2021-2022 учебного года

- 1 ЗАВТРАК** для 1-4 классов с 9.05 до 9.20 – 1 перемена
2 ЗАВТРАК для 5-7 классов с 10.00 до 10.10 – 2 перемена
3 ЗАВТРАК для 8-11 классов с 10.50 до 11.00 – 3 перемена
ОБЕД для 5-11 классов с 12.25 до 12.45 – 5 перемена

Приложение 2
к приказу № 136/1 от 01.09.2021

Список обучающихся на льготное питание
в 2021-2022 учебном году

№	Фамилия, имя и отчество обучающегося	Категория	Класс
1			
2			
3			
4			

Приложение 3
к приказу № 136/1 от 01.09.2021

Список обучающихся 5-11 классов,
которым предоставлено платное горячее питание

Ф. И. О. обучающегося	Класс	Основание	
		Заявление	Договоро предоставления питания за счет родительской платы

к приказу № 156/1 от 01.09.2022

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
МАОУ «СОШ с. Багаевка МО г. Саратов им. Н.В. Котлова»
на 2021-2022 учебный год.

День недели: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний/весенне-летний

Возрастная категория: от 12 и старше

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность в ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В	С	А	Е	Ca	Fe	P	Mg	
ЗАВТРАК															
	Каша молочная рисовая с маслом	205	5,12	6,62	32,61	210,13	0,20	12,5				0,77	41,00		
	Кекс творожный	50	7,8	6,51	7,87	179,20	0,04		0,01			9,00	0,07		15,06
	Какао с молоком	200	3,77	3,93	25,95	153,92	0,019	0,33	0,02			11,48	3,11	1,93	92,5
ОБЕД															
	Соленый огурец	25	0,14	0,05	0,35	1,87	-	-				-			
	Суп картофельный с м/и на м/к б	250	2,83	2,86	21,76	124,09	0,1	9,2				33,7	1,2		
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,82	3,62	30,00	175,87	0,02	-				9,0	0,6		
	Гуляш из говядины	70	21,68	24,21	6,74	331,53	0,01	0,3				3,1	0,1		
	Кисель ягодный	200	1,36	-	29,02	116,19	0,04	0,8				66,9	2,1		
	Хлеб ржаной	20	1,8	3,0	13,2	164,8	0,830	0,01				13,2	1,8	0,78	22,8
	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,34	9,7	49,00									
ИТОГО:			50,54	68,31	334,29	1868,08	3,19	158,5				507,8	18,35		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ БЛЮД

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из свежей капусты с картофелем

Номер рецепта: 67

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А. Вагнера Издание 4е, 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	25	20	2500	2000
Свекла	50	40	5000	4000
Картофель	27	20	2700	2000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Лук репчатый	12	10	1250	1000
Масло сливочное				
Или растительное	2,5	2,5	250	250
Томат пюре	7,5	7,5	750	750
Сахар	2,5	2,5	250	250
Вода или бульон	200	200	20000	20000
Сметана	10	10	1000	1000
Выход:	250			

Химический состав витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,44
Жиры (г)	7,47
Углеводы (г)	14,43
Эн. Ценность (ккал)	142,31
Ca (мг)	37,62
Mg (мг)	24,61
Fe (мг)	1,68
P (мг)	67,46
Витамин В1	0,06
Витамин С	5,75
Витамин А	0,21
Витамин Е	1,35

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С с добавлением бульона. В кипящую воду закладывают, свежую тонко нашинкованную капусту, и доводят до кипения, варят 10 минут, затем заправляют картофель и подготовленную свеклу, лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 65 С

Требования к качеству: На поверхности блески жира бледновато-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко – кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.