



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
г. Иркутск

АДМИНИСТРАЦИЯ

КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ И КУЛЬТУРЕ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Иркутска средняя общеобразовательная школа №37  
(МБОУ г. Иркутска СОШ №37)**

---

664020, г. Иркутск, ул. Сибирских партизан, 19, тел./факс: 32-80-99;  
e-mail:school37\_irk@mail.ru; сайт: <http://school37.irk.ru/>

## ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г.

№ 159

«Об организации горячего  
питания школьников  
в 2022-2023 учебном году»

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, постановления администрации г. Иркутска от 23.07.2010 г. № 031-06-1679/10 «Об утверждении положения о порядке предоставления мер социальной поддержки по обеспечению бесплатным питанием учащихся, посещающих муниципальные общеобразовательные учреждения г. Иркутска» (в редакции постановления администрации г. Иркутска от 28.12.2015 г. № 031-06-1255/5), распоряжения министерства образования Иркутской области № 1085-мр от 16.06.2021 г. «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Иркутской области»,

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2022-2023 учебного года в соответствии с нормативными требованиями, введёнными с 01.09.2020 года.

2. Назначить ответственным за организацию питания школьников учителя Пушкареву Наталью Александровну и вменить ей в обязанности:

- в срок до 01.09.2022 г. подготовку нормативной документации по организации питания;
- контроль соблюдения норм СанПин при организации питания;
- доклады по организации питания на планерках при директоре, пед.советах, родительских собраниях.

3. Организовать ежедневное горячее питание учащихся согласно цикличному 12-дневному меню, согласно графика приема пищи (Приложение 1)

4. Заведующей производством в школьной столовой Фоминой Н.В.:

- контролировать качество скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- ежедневно составлять и утверждать меню;
- обеспечить сбалансированное рациональное питание;
- своевременно заключать договоры на поставку продуктов питания;
- осуществлять контроль за входящим сырьем;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в пищеблоке;
- ежеквартально делать отчеты по выполнению норм питания;
- не использовать продукты питания без сертификата качества;
- в срок до 01.09.2022 г. подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

5. Классным руководителям 1-11 классов вменить в обязанность:

- подачу ежедневной заявки на питание в столовую – I смена до 8:45 часов, II смена до 14:45 часов;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой.

6. Заместителю директора Мещеряковой Ю.А.:

- поддерживать помещение пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- обеспечить помещение столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами.

7. Утвердить график производственного контроля (Приложение 2).

Директор:



О.И. Обушенко

## ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2022-2023 учебный год

Режим работы столовой: 08.00 – 17.00 (перерыв 11.40 -12.40)

### ГРАФИК ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

#### 1 смена

Время	Классы
Прием молока	
После 1 урока 08.40 – 08.50	2АБ
После 2 урока 09.30 – 09.45	1АБВ
Прием пищи	
После 1 урока 8.40 – 8.50	1АБВ,
После 2 урока 09.30 – 09.45	2АБ, 8В
После 3 урока 10.25 – 10.40	5 АБ
После 4 урока 11.20 – 11.35	8АБ,9АБ ,10А, 11А
После 6 урока 13.05	<b>Дети, питающиеся второй раз – 5 АБ, 8 В, 9АБ,8Б,10А</b>

#### 2 смена

Время	Классы
Прием молока	
После 1 урока 14.40 – 14.55	4АБ
После 2 урока 15.35 – 15.50	3АБ
Прием пищи	
После 1 урока 14.40 – 14.55	3АБ, <b>Дети, питающиеся два раза – 6АБВ, 7АБВ</b>
После 2 урока 15.35 – 15.50	4АБ
После 3 урока 16.30 – 16.45	6АБВ, 7АБВ



# ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2022-2023 учебный год

Режим работы столовой: 08.00 – 15.00

## ГРАФИК ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ НА СУББОТУ

### 1 смена

Время	Классы
Прием молока	
После 1 урока 08.40 – 08-50	2АБ
После 2 урока 09.30 – 09.45	1АБВ
Прием пищи	
После 1 урока 8.40 – 8.50	1АБВ,
После 2 урока 09.30 – 09.45	2АБ,8В
После 3 урока 10.25 – 10.40	5 АБ
После 4 урока 11.20 – 11.35	8АБ,9АБ ,10А, 11А

### 2 смена

Время	Классы
Прием молока	
После 1 урока 12.40 – 12.50	4АБ
После 2 урока 13.30 – 13.45	3АБ
Прием пищи	
После 1 урока 12.40 – 12.50	3АБ,
После 2 урока 13.30 – 13.45	4АБ
После 3 урока 14.25 – 14.40	6АБВ, 7АБВ

### График производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчётная документация
1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракерная комиссия Фельдшер	Журнал
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Фельдшер Ответственная за горячее питание Пушкакрёва Н.А.	Журнал
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Заведующая производством, бракерная комиссия	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты. ГОСТы.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Заведующая производством, фельдшер, бракерная комиссия	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Заведующая производством, фельдшер, бракерная комиссия	Журнал температурного режима
4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобны), инвентаря и				

оборудования			
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Заведующая производством, фельдшер, бракеражная комиссия
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Заведующая производством, фельдшер, бракеражная комиссия
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
5.1.	Сотрудники пищеблока.	Ежедневно	Заведующая производством, фельдшер.
5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заведующая производством, фельдшер.
5.3.	Проведение генеральных уборок.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи учащимися,			
6.1.	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания Пушкарёва Н.А.
6.2	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Дежурный администратор
			Приказ об организации питания учащихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Акты по проверке организации питания школьной комиссией.