

Чăваш Республикин Шупашкар хула  
администрацийĕн вĕрентÿсĕнуправленийĕ  
Чăваш Республикинчи Шупашкархулин  
«4-мĕш гимнази» муниципалитетĕн пĕтĕмĕшлĕ вĕрентÿ бюджет  
учрежденийĕ



Управление образования администрации  
города Чебоксары Чувашской Республики  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 4» города Чебоксары  
Чувашской Республики

## П Р И К А З

20.08.2019

№ 362 - О

### **Об организации работы столовой МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары на 2019-2020 учебный год**

На основании Положения об организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары, в целях создания общественного контроля над организацией и качеством питания обучающихся гимназии, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить план работы Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2019 - 2020 учебный год (Приложение №1).
2. Утвердить правила поведения обучающихся МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары в столовой (Приложение №2).
3. Утвердить план производственного контроля организации питания обучающихся МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары на 2019-2020 учебный год (Приложение №3).
4. Утвердить план по улучшению организации горячего питания обучающихся МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары на 2019-2020 учебный год (Приложение №4).
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.П. Михайлов

Правила поведения обучающихся  
МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары в столовой

1. Обучающиеся находятся в столовой только в отведённое графиком питания время.
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы.
3. Пища принимается за столами. Есть стоя и выносить пищу из столовой запрещается.
4. Обучающийся соблюдает нормы гигиены и санитарии:
  - перед едой и после моет руки с мылом и высушивает их;
  - не принимает пищу и питьё из одной посуды с другими;
  - не пользуется вместе с другими столовыми приборами;
  - кладёт еду на тарелку, а не на поверхность стола;
  - не оставляет после себя на столах грязную посуду.
5. Обучающимся нельзя с собой брать в столовую сумки, игрушки, сотовые телефоны и прочие посторонние предметы.
6. Порядок в столовой поддерживает дежурный администратор и учитель.  
Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и Уставу гимназии, выполняются обучающимися беспрекословно.
7. Обучающиеся соблюдают во время приёма пищи культуру питания:
  - едят осторожно, не обжигаясь;
  - столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
  - после еды используют салфетки;
  - не разговаривают, тщательно пережёвывают пищу;
  - грязную посуду сдают на мойку;
  - благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании её приёма.

Приложение №3  
к приказу от 20.08.2019г. № 362-О

План производственного контроля организации питания обучающихся  
МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары на 2019-2020 учебный год

| №<br>п/п | Объект<br>производственного<br>контроля                                                  | Место контроля,<br>нормативные<br>документы                                               | Периодичность    | Ответственный                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Устройство и<br>планировка<br>пищеблока                                                  | Соответствие<br>размещения<br>технологического<br>оборудования по<br>СанПиН               | 1 раз в год      | Заведующий<br>производством<br>столовой,<br>заместитель<br>директора<br>гимназии |
| 2.       | Соблюдение<br>санитарного<br>состояния<br>пищеблока                                      | Подсобные<br>помещения<br>пищеблока,<br>обеденный зал                                     | Ежедневно        | Медицинский<br>работник<br>гимназии                                              |
| 3.       | Условия хранения<br>поставленной<br>продукции                                            | Холодильное<br>оборудование,<br>подсобные<br>помещения                                    | Ежедневно        | Медицинский<br>работник<br>гимназии                                              |
| 4.       | Качество<br>поставленных<br>сырых продуктов                                              | Сертификаты на<br>поставляемую<br>продукцию,<br>накладные,<br>гигиенические<br>заключения | Ежедневно        | Заведующий<br>производством<br>столовой                                          |
| 5.       | Контроль суточной<br>пробы                                                               | Специальные<br>контейнеры,<br>температура<br>хранения                                     | Ежедневно        | Медицинский<br>работник<br>гимназии                                              |
| 6.       | Качество готовой<br>продукции в<br>соответствии с<br>органолептическим<br>и показателями | Пищеблок                                                                                  | Ежедневно        | Медицинский<br>работник<br>гимназии                                              |
| 7.       | Соответствие веса<br>отпускаемой<br>готовой продукции                                    | На раздаче в<br>пищеблоке                                                                 | 1 раз в месяц    | Заведующий<br>производством<br>столовой,<br>заместитель<br>директора             |
| 8.       | Соответствие<br>рациона питания<br>обучающихся<br>примерному меню                        | Ежедневное меню,<br>12-ти дневное<br>меню                                                 | 1 раз в четверть | Медицинский<br>работник<br>гимназии,<br>члены комиссии<br>по<br>осуществлению    |

|     |                                                                                  |                                                                                                                        |                                   |                                                                                |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                  |                                                                                                                        |                                   | контроля за организацией питания                                               |
| 9.  | Поточность производственных процессов                                            | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | 1 раз в квартал                   | Медицинский работник гимназии                                                  |
| 10. | Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи                         | Столовая                                                                                                               | Ежедневно                         | Дежурный администратор, классные руководители, дежурный учитель                |
| 11. | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Столовая                                                                                                               | 1 раз в неделю                    | Члены комиссии по осуществлению контроля за организацией питания               |
| 12. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды                                    | Посудомоечный цех                                                                                                      | 1 раз в квартал                   | Медицинский работник гимназии                                                  |
| 13. | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования   | Пищеблок                                                                                                               | 1 раз в четверть                  | Заместитель директора гимназии                                                 |
| 14. | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием                            | Медицинские справки, карты обучающихся                                                                                 | В течение учебного года           | Медицинский работник гимназии                                                  |
| 15. | Контроль за организацией приема пищи обучающимися                                | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание                                                   | 1 раз в неделю                    | Медицинский работник гимназии                                                  |
| 16. | Контроль за отходами                                                             | Маркировка тары, своевременный вывоз                                                                                   | Ежедневно в течение учебного года | Медицинский работник гимназии, заместитель директора, заведующий производством |

Приложение №4  
к приказу от 20.08.2019г. № 362-О

План по улучшению организации горячего питания обучающихся  
МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары на 2019-2020 учебный год

| №<br>п/п | Мероприятия                                                                                                                                   | Сроки                                                          | Ответственные                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Рассмотрение вопросов об организации горячего питания на педагогическом совете                                                                | 30 августа                                                     | директор,<br>заместитель директора                                                                                  |
| 2.       | Рассмотрение при проведении родительского собрания вопроса: «Организация горячего питания в лагере. Полноценное питание и здоровье школьника» | 1 раз в четверть                                               | заместитель директора                                                                                               |
| 3.       | Контроль над работой столовой                                                                                                                 | согласно плану<br>работы комиссий                              | бракеражная комиссия,<br>комиссия по<br>осуществлению контроля<br>за организацией питания,<br>заместитель директора |
| 4.       | Проведение анкетирования среди обучающихся «Качество питания в столовой лагеря»                                                               | октябрь, апрель                                                | заместитель директора,<br>классные руководители                                                                     |
| 5.       | Проведение бесед с обучающимися: «Правила поведения в столовой гимназии», «Правила этикета за столом», «Правильное питание»                   | по плану<br>воспитательной<br>работы классных<br>руководителей | классные руководители                                                                                               |
| 6.       | Проведение уроков практической гигиены (на основе методических рекомендаций)                                                                  | по плану<br>воспитательной<br>работы классных<br>руководителей | медицинские работники                                                                                               |

Приложение №1  
к приказу от 20.08.2019г. № 362-О

План работы Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2019 - 2020 учебный год

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Мероприятия</b>                                                                                       | <b>Сроки</b>     | <b>Форма<br/>отчета</b> |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| 1.               | Проверка культуры обслуживания, соблюдения санитарно-гигиенических требований во время раздачи пищи.     | сентябрь         | Справка                 |
| 2.               | Проверка качества готовой продукции, прием и хранение пищевых продуктов.                                 | октябрь, март    | Справка                 |
| 3.               | Проверка соответствия предложенного обучающимся фактического меню за неделю утвержденному цикличному.    | 1 раз в четверть | Справка                 |
| 4.               | Проверка массы порций блюд, а также исполнения требований приема и хранения пищевых продуктов.           | 1 раз в четверть | Справка, акт            |
| 5.               | Проверка количественного анализа охвата горячим питанием обучающихся.<br>Организация питания в гимназии. | ноябрь, апрель   | Справка                 |