

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Токаевская средняя общеобразовательная школа»  
Комсомольского района Чувашской Республики

429155, Чувашская Республика, Комсомольский район, с. Токаево, ул. Зеленая, д.1а  
тел. (83539) 47-2-43, [tokaev-sosh@mail.ru](mailto:tokaev-sosh@mail.ru)  
ОКПО - 20578698, ОГРН- 1042132003330, ИНН- 2108006192, КПП- 210801001

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
№ 131	01.09.2021 г

**«Об организации горячего питания в школе»**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2021 – 2022 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей, приказываю:

1. Директору школы обеспечить школьную столовую продуктами питания с 1 сентября 2021 г.

2. Повару: Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САН/ПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиНа, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на повара школьной столовой 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 и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

- 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-витаминации 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;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию.

4. Создать бракеражную комиссию в составе: председатель – Сафиуллина Р.Н., зам. дир. по УВР, педагог-психолог Шайхалова Г.Р., медсестра школы Зайнуллина И.Г., дежурный учитель (согласно графика дежурства учителей в столовой), Ибрагимова Г.Ф. повар школы.

