

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Шыгырданская средняя общеобразовательная школа №1»
Батыревского муниципального округа Чувашской Республики**

Приказ № 48/6

от 31 августа 2024 года
с.Шыгырдан

**Об организации горячего питания
в школе в 2024-2025 учебном году**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перспективное двухнедельное меню для организации питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить график питания (приложение 2).
3. Назначить ответственной за питание организацию питания учащихся заместителя директора по ВР Алееву М.Э.
4. Старшему повару ООО «Общепит «Вкусно и полезно» Якушевой Г.А.:
 - 1) производить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
 - 2) организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
 - 3) ежедневно вывешивать в уголке потребителей меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 4) составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5) в исключительных случаях вносить изменения в ежедневное меню при условии замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 6) обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 7) ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- 8) контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 9) снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 10) ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 11) ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 12) ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 13) ежемесячно сдавать отчеты.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Якушеву Г.А. за:

- 1) бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 2) сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 3) работу с поставщиками продуктов;
- 4) хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5) правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 6) составление разнообразного меню;
- 7) выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 8) соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 1) обеспечение приема пищи детьми;
- 2) соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 3) формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 4) организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены и согласны:



/Г.Г. Абейдуллова/

/Г.А. Якушева/

/С.Х. Аксянова /