

Приказ

от 30.09.2024

№76/2

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

В целях организации 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 10-дневное меню для организации питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (приложение 1)
2. Утвердить график питания (приложение 2)
3. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Козлову И.А.
4. Старшему повару Заббарову А.М.
  - а) производить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
  - б) 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;
  - в) составлять ежедневное меню – требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
  - г) 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;
  - д) обеспечить контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - е) ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - ж) контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - з) снимать пробы и вести записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - и) ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
  - к) ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - л) ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - м) ежемесячно сдавать отчеты.
5. Возложить ответственность на старшего повара школьной столовой Заббарову А.М. за:  
бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;  
сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;



работу с поставщиками продуктов;  
хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;  
правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение составление разнообразного меню;  
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).

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

обеспечение приема пищи детьми;

соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Тойсинская СОШ»



Шашкин П.Г.