

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чуманкасинская средняя общеобразовательная школа»
Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики**

ПРИКАЗ № 202 о/д

д. Одаркино

01.09.2025 г

Об организации горячего питания в школе

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся и сотрудников в 2025 – 2026 учебном году,

организации горячего питания в школе на должном уровне в 2025 – 2026 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за питание учащихся завхоза Данилова А.В. и заместителя директора Николаеву В.Н.
2. Установить время приема пищи:
После 1 урока – легкий завтрак 1-11 классы;
После 3 урока – обед 1 – 5 классы;
После 4 урока – обед 6 – 11 классы, учителя
3. Ответственным за организацию питания Данилову А.В. и Николаевой В.Н.:
 - осуществлять контроль:
 - за организацией и качеством питания;
 - за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком.
 - за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за уровнем сбалансированности питания обучающихся.
 - нести ответственность за выполнение договоров на поставку продуктов питания;
 - вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
 - строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,
 - рассчитывать ежедневное меню;
 - осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
 - нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания.
 - вести четкий учет денежных средств за счет родителей, правильно оформлять их поступление через бухгалтерию;
 - не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов
4. Назначить ответственным лицом за проведение ежедневного визуального осмотра работников пищеблока школы на заболевания с занесением сведений в «Журнал здоровья» школы Николаеву В.Н.
5. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Захарову Л.П. за:
 - 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-витаминизации 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;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

8. Возложить ответственность на повара школьной столовой Захарову Л.П. за:

8.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

8.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

8.3. работу с поставщиками продуктов.

8.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

8.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

8.6. составление разнообразного меню;

8.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

8.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

9. 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 классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Утвердить меню на 10 дней.

11. Утвердить программу производственного контроля на 2025-2026 учебный год.

12. Утвердить положение об организации горячего питания учащихся.

13. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Ознакомлены:

Рылин Ф.А.

Данилов А.В.

Николаева В.Н.

Захарова Л.П.