

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

Приказ № 43/5

от 30 августа 2025 года

с.Шыгырдан

**Об организации горячего питания
в школе в 2025-2026 учебном году,
назначении ответственного за организацию питания**

В целях 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 детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перспективное двухнедельное меню для организации питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить график питания (приложение 2).
3. Назначить ответственной за 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:

/Г.Г. Абейдуллова/

С приказом ознакомлены и согласны:

/ Г.А.Якушева/

/М.Э.Алеева/

