



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Атратская средняя общеобразовательная школа»
Алатырского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

« 29 » августа 2026 г.

№ 20

Атрать

Об организации горячего питания в школе

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании В Российской Федерации», в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», с целью 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. Назначить ответственным за питание учащихся повара Атнашкину О.В.
2. Установить время обеда:

1-5 классы-10.50 – 11.05

6-9 классы – 11.45 -12.00

2.1 рассадку обучающихся осуществлять по классам с расстоянием в 1,5-2 метра.

3. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Повару Атнашкиной О.В.

4.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПина, иметь утверждённое меню на 12 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

4.2 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.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Атнашкиной О.В. за:

5.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню из рекомендуемого набора продуктов;

5.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

5.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- 5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 5.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 5.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 5.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 5.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 5.11. ежемесячно сдавать отчеты .
6. Создать бракеражную комиссию в составе:
завуча школы – Фимина В.Ю., педагога – Михеевой И.А., председателя родительского комитета школы – Мироной А.Ю. , председателя профсоюзного комитета – Михеевой С.И.
- 6.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
- 6.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
7. Возложить ответственность на повара школьной столовой Атнашкину О.В. за:
 - 7.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 7.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 7.3 работу с поставщиками продуктов.
 - 7.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 7.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 7.6. составление разнообразного меню;
 - 7.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 7.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
8. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 8.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
9. Утвердить меню на 12 дней.
10. Соблюдать противозидемический режим работникам столовой на пищеблоке и в обеденном зале.
11. Обеспечить сотрудников пищеблока СИЗ (маска, перчатки). Смена СИЗ каждые 3 часа.
12. Проведение ежедневной обработки пищеблока и обеденного зала после каждого приёма пищи обучающимися.
10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Атратская СОШ»

А.И. Рябов

С приказом ознакомлены: