

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Тойсинская средняя общеобразовательная школа» Батыревского
муниципального округа Чувашской республики

Приказ

от 01.09.2026

№73/1

Об организации горячего питания в школе в 2026 – 2027 учебном году

В целях организации питания в школе на должном уровне в 2026 – 2027 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 2026-2027 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 составления 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»



Пашкин П.Г.

