

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЛЬШЕЧЕМЕНЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БАТЫРЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ЧӐВАШ РЕСПУБЛИКИНЧИ ПАТӐРЬЕЛ МУНИЦИПАЛЛӐ ОКРУТӐН «АСЛӐ ЧЕМЕНТИ
ПӐТӐМӐШЛЕ ПӐЛӐ ПАРАКАН ВӐТАМ ШКУЛ» МУНИЦИПАЛИТЕТӐН ПӐТӐМӐШЛЕ
ВӐРЕНӐ БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЙӐ

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

01.09.2026

АслӐ Чемеґ ялӐ

№ 128- ОД

с. Большое Чемеґево

«Об организации горячего питания для обучающихся»

В соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденные постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Большечемeneвская СОШ» Батыревского муниципального округа Чувашской Республики и в целях сохранности жизни и здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01 сентября 2026 года трехразовое горячее питание обучающихся дошкольной группы, одноразовое горячее питание 1-11 классов за счет средств родителей, (законных представителей), кроме льготных категорий, на сумму, по утвержденному двенадцатидневному меню, для льготных категорий – двухразовое горячее питание.
2. Классным руководителям подготовить всю необходимую документацию с родителями по питанию обучающихся и нести персональную ответственность.
3. Возложить ответственность на классных руководителей за соблюдение графика приема пищи обучающихся, размещенного на информационном стенде.
4. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся на заместителя директора по УВР Семенову Алину Ивановну.
5. Поварам Дубининой Наталии Михайловне (по согласованию) и Моисеевой Алевтине Анатольевне (по согласованию) ежемесячно отчитываться о правильности расходования средств перед бухгалтерией аутсорсера.
6. В соответствии с санитарными нормами и правилами поварам Дубининой Наталии Михайловне и Моисеевой Алевтине Анатольевне оставлять суточную пробу готовой продукции, соблюдая следующие правила: суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 гр. с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической обстановке.
7. Меню-требование составить и утвердить накануне предшествующего дня, ежедневное меню размещать на стенде в столовой.
8. Поварам Дубининой Наталии Михайловне и Моисеевой Алевтине Анатольевне готовить блюда по меню строго по технологической карте приготовления блюд и соблюдая все санитарные нормы и правила.
9. В исключительных случаях вносить изменения в ежедневное меню при условии замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, только при отсутствии продуктов.
10. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.
11. На поваров возложить за:
 - бережное отношение холодильно-технологическому оборудованию, кухонным инвентарям.
 - сохранность продуктов питания, правильность их хранения и сроки реализации.
 - правильную работу с поставщиками продуктов.

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

- 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).

12. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечение приема пищи детьми.

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

13. На ответственного за организацию горячего питания Семенову Алину Ивановну, завхоза Кошелеву Светлану Алексеевну возложить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

14. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Выписка верна.

Директор школы



Адидатова Н.И.