

ПРИКАЗ № 85-ОД

по МОУ «Никулинская средняя общеобразовательная школа»

от 26.08.2026 года

«Об организации горячего питания в школе»

В целях организации горячего 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. Назначить ответственным за питание учащихся Каширину А.С.
2. Установить время завтрака и обедов: с 08.20 до 16.00 (Приложение № 1).
3. Вайновской О.В. вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
4. Повару Вайновской О.В.
 - 4.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 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 за:
 - 5.1. ежедневное вывешивание меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
 - 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 .
 - 5.12. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5.13. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6. Создать бракеражную комиссию в составе:
директора школы – Белякова А.В., учителя -Хизвер Е.А. председателя родительского комитета школы – Агеева Е.А. , учитель-Каширина А.С.
- 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.
- 6.3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
7. Возложить ответственность на кухонного работника школьной столовой Вайновскую 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. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 7.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 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;
9. Утвердить меню на 10 дней.
10. Утвердить списки и категории учащихся. (Приложение №2)
- 10.1. Питание учащихся 1-4 классов;
- 10.2. Питание по линии соцзащиты;
- 10.3. Питание учащихся с ОВЗ.
10. Питание учащихся МОУ «Никулинская СОШ» организовать с 01.09.2026
11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.В. Белякова