

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
АРХАНГЕЛ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ
М. ГОРЬКИЙ АУЫЛЫ УРТА
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ
МӘКТӘПЕ МУНИЦИПАЛЬ ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
Д.М. ГОРЬКИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
АРХАНГЕЛЬСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

БОЙОРОК

25 август 2025 й.

№ 126

ПРИКАЗ

25 августа 2025 г.

Об организации горячего питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей **п р и к а з ы в а ю :**

1. Организовать горячее питание на 2025/ 2026 учебный год.
2. Назначить с 01 сентября 2025 года ответственным за горячее питание учащихся завхоза школы Павловскую Юлию Владимировну.
2. Утвердить график питания учащихся на 2025/ 2026 учебный год.
3. Классным руководителям сформировать списки учащихся, которым предоставляется льготное питание и список учащихся питающихся за счет родительских взносов.
Классным руководителям сопровождать детей в столовую.
4. Бракеражной комиссии:
 - вести работу согласно утвержденному Положению о бракеражной комиссии.
 - регулярно производить снятие пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
5. Ответственному за выдачу продуктом питания Ивановой Оксане Васильевне:
 - 5.1. Организовать выдачу продуктов питания в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10.
 - 5.2. Ежедневно вывешивать в уголке меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
 - 5.3. Соблюдать сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации ;
 - 5.4. Обеспечивать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
6. Возложить на повара Абдуллину Гульназ Мухаметовну ответственность за :
 - 6.1. контроль и закладку в котел продуктов питания;
 - 6.2. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 6.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6.4. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

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

6.6. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Р.Д. Мазитова

С приказом ознакомлены



Ю.В. Павловская
Г.М. Абдуллина