

средняя общеобразовательная школа №1 с. Чекмагуш
Муниципального района Чекмагушевский район
Республики Башкортостан
(МБОУ СОШ №1 с.Чекмагуш МР Чекмагушевский район РБ)

ПРИКАЗ

1 сентября 2025 г.

№ 14

Об организации горячего питания в школе

В целях 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 лицом за питание учащихся повара Юсупову Л.М. в МБОУ СОШ №1 с.Чекмагуш

2. Организатору питания Юсуповой А.Ф. составить список детей, имеющих право на дотационное питание на основе необходимых документов два раза в год (сентябрь, январь).

3. Проводить ежемесячную сверку питания детей, имеющих право на дотационное питание.

4. Установить время питания в МБОУ СОШ №1 с. Чекмагуш:

	Во время урока		Во время перемены	
1 урок	1а,1б,1в	8.30	4а,4б,4в,5а	9.10-9.20
2 урок	2а,2б, 2в	9.20	5б,5в,7а,7б	10.00-10.15
3 урок	3а, 3б, 3в, 3г	10.15-10.55	6б,6в,6а,7в	10.55-11.10
4 урок		11.10-11.50	8а,8б,8в,8 г, 9а	11.50-12.00
5 урок	ГПД	12.00-12.40	9 б, 9 в, 10а,10б,11а,11б	12.40-12.50
бурок	-	12.50-13.30	Второе питание для ОВЗ, СВО	12.50-13.30

5. Старшему повару Юсуповой Л.М.:

5.1. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 12 дней, провести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.

5.2. 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.

5.3. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

6. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Минникееву А.К., Юнусовой Э.Г.

7. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям.

6.2. Составление ежедневного меню — требования установленного образца с учетом меню.

6.3. Организацию замены продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

6.4 Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи.

6.5 Ежедневное проведение С-витаминизации и третьего блюда непосредственно перед раздачей.

6.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

6.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», Оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

6.8. Ежедневный забор суточный пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

6.9 Ежемесячный подсчет ингредиентов на накопительной бухгалтерской ведомости.

6.10. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6.11 .Ежедневно сдавать отчеты в бухгалтерию.

7 Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

7.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

8. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Юнусовой Э.Г., Минниковой А.К., Юсуповой Л.М. за:

8.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения

кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами.

8.2. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации.

8.3 Работа с поставщиками продуктов.

8.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке

8.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.

8.6. Составление разнообразного меню.

8.7 Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

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

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

9.1 Обеспечение приема пищи детьми.

9.2. Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.

9.3. Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.

9.4. За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питания.

9.5. За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.

10. Утвердить меню двухнедельное меню.

11. Дежурным учителям во время присутствовать в столовой во время приема пищи.

7. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей и столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям.

6.2. Составление ежедневного меню — требования установленного образца с учетом меню.

6.3. Организацию замены продуктов питания на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

6.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд вкусовых качеств пищи.

6.5. Ежедневное проведение С-витаминизации и третьего блюда непосредственно перед раздачей.

6.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

6.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», Оценка готовых блюд и разрешения их к выдаче.

6.8. Ежедневный забор суточный пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

6.9. Ежемесячный подсчет ингредиентов на накопительной бухгалтерской ведомости.

6.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

6.11. Ежедневно сдавать отчеты в бухгалтерию.

7. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

7.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

8. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Юнусовой Э.Г., Минниковой А.К., Юсуповой Л.М. за:

8.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарем, посуды и моющими средствами.

8.2. Сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации.

8.3. Работа с поставщиками продуктов.

8.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке

8.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов проведения С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПин.

8.6. Составление разнообразного меню.

8.7. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

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

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

9.1. Обеспечение приема пищи детьми.

9.2. Соблюдение санитарных гигиенических условий приема пищи.

9.3. Формирование навыков самообслуживания у детей, правил этикета.

9.4. За своевременное (ежедневное) оформление заявки на питания.

9.5. За полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.

10. Утвердить меню двухнедельное меню.

11. Дежурным учителям во время присутствовать в столовой во время приема пищи.

12. Контроль за выполнением данных приказов оставляю за собой.

Директор



Исмаилов А.Р.

С приказом ознакомлен

Исмаилов А.Ф.

Исмаилов Л.М.

Исмаилов Э.Г.

Исмаилов А.К.