

**ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СЛАДКОВСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
«МАЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 86

д. Майка

Об организации питания в школе

В соответствии с п. 16 ст. 2 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 24.11.1995 № 181 «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», руководствуясь Постановлением о социальной поддержке семей военнослужащих, проходящих военную службу в вооружённых силах Российской Федерации и принимающих участие в специальной военной операции от 21.10.2022 г. № 750-п и Постановлением об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сладковского муниципального района (вместе с Порядком предоставления денежной компенсации за питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, с инвалидностью, осваивающим общеобразовательные программы на дому (приказ от 05.08.2022 г. № 68) 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 ответственной за питание учащихся Мухину И.В., завхоза школы.
2. Установить время горячего завтрака:
 - 2.1 в обычном режиме:
 - 10:00 – 10:30 - 1-4 классы
 - 11:15 - 11:35 - 5-9 классы
 3. в условиях распространения пандемии:
 - 10:10 – 1 -2 классы
 - 10:20 – 3-4 классы
 - 11:05 – 5-7 классы
 - 11:25 – 8- 9 классы
 - 3.1. организовать двухразовое питание обучающимся детям с ОВЗ;
 - 3.2. установить время горячего завтрака:
 - 09:15-09:25
 - время горячего обеда:
 - 12:20-12:30
4. Мухиной И.В., завхозу:

- 4.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил и норм СанПиН 2.4.3648-20, иметь утверждённое меню на 20 дней и меню для детей с ОВЗ на 20 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
- 4.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
5. Возложить ответственность на завхоза Мухину И.В. за:
 - 5.1. ежедневное вывешивание в уголке обеденного зала для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям и предоставить на сайт школы;
 - 5.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд;
 - 5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.5. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 5.6. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 5.7. ежемесячно сдавать отчеты.
6. Батеко Т.В., оператору ЭВМ, размещать ежедневное меню на сайте школы и в папку «food».
7. Создать бракеражную комиссию в составе:
заведующей филиалом – Банникова С.Н., методиста – Соколову Н.Н.,
Учителя физики и химии – Минх И.Б.
 - 7.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, за качество готовой продукции, снятие проб;
 - 7.2. членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи;
 - 7.3. ответственные за оценивание готовой продукции обязаны запретить выдачу готовой продукции для питания в случае несоответствия качества требованиям.
8. Возложить ответственность на завхоза Мухину И.В. за:
 - 8.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 8.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 8.3. приемку, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификата соответствия, хранения, размещение на складе продуктов питания;
 - 8.4. производить выдачу продуктов повару Батеко Н.А. не позднее 16:00 часов предшествующего дня.
 - 8.5. работу с поставщиками продуктов.
 - 8.6. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по

- назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 8.7. составление разнообразного меню;
- 8.8. ведение журналов поступающей готовой продукции питания детей обучающихся, ГПД, детей с ОВЗ, воспитанников д/с «Малышок» с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
9. Возложить ответственность на повара Батеко Н.А. за:
- 9.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 9.2. проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 9.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 9.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 9.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
- 9.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 9.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
10. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 10.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 10.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета, культуры питания;
- 10.4. Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков правильного здорового питания.
11. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая филиалом



С.Н Банникова