

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Маслянская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

31.08.2026

п. Маслянский

№137

Об организации питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в школе, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля питания в 2026-2027 учебном году:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей 1-11х классов в школе в соответствии с примерным 20-дневным меню.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на Мусину Анну Вячеславовну, социального педагога школы.

3. Бахиловой О.В., кладовщику:

а) своевременно составлять заявки на продукты питания;

б) осуществлять приемку (точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификата соответствия), хранение, размещение на складе продуктов питания;

в) оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается гл. бухгалтером и поставщиком;

г) производить выдачу продуктов поварам Чикишевой Т.В., Иваненко Т.А.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе:

Мусиной А.В. – ответственной за организацию питания;

Урих Е.В. – председателя ПК;

Шадриной Е.А. - члена Управляющего совета.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на Мусину А.В., ответственную за организацию питания. Разработать Положение «Об организации питания».

5. Поварам Чикишевой Т.В., Иваненко Т.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов.

6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Андрюхиной А.В., завхоза школы;
- Урих Е.В., председателя ПК;
- Доцкевич Н.А., бухгалтера.

Комиссии ежемесячно до 30 числа производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора школы.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкцию по охране труда и технике безопасности (ответственная Гайнбихнер М.В.), должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд – ответственная Мусина А.В.;

- медицинскую аптечку – ответственная Андрюхина А.В., завхоз школы;

- график приема пищи – ответственная Мусина А.В.;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо – ответственные Чикишева Т.В., Иваненко Т.А.;

- суточную пробу за 2 суток – ответственные Чикишева Т.В., Иваненко Т.А., повара.

8. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

9. Ответственность за организацию питания детей в столовой возложить на классных руководителей 1-11 классов, воспитателя ГПД.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.Л. Лежнякова