

ПРИКАЗ	Номер документа	Дата составления
	34-1оувр	31.08.2026 г.

Об организации питания в школе на 2026 – 2027 учебный год.

Для организации питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Общий контроль осуществляет директор школы.

2. Организацию питания осуществляет заведующим хозяйством школы – Евстратова Е.Е.(или лицо ее заменяющее) в ее обязанности входит:

- Составление технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (приложение № 5 санитарных правил).
- Вывешивание в обеденном зале 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем ОУ, в котором указываются сведения о названии и объемах блюд и кулинарных изделий.
- Контроль за закупкой продуктов (для школы и детского сада) и контроль за их хранением и выдачи поварам.
- Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья с отметкой в «Ведомости контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 санитарных правил).
- Контроль за регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).
- Отчёт перед вышестоящими органами по количеству питающихся
- Составление меню-требования и накопительной ведомости
- Ведение табеля посещаемости
- Своевременная сдача отчета в бухгалтерию
- Контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд

3. Ведение табеля посещаемости по группам питания в каждом классе и передача данных ежедневно осуществляют - классные руководители.

- Своевременная сдача отчета по посещаемости не позднее 2 числа каждого месяца

4. Организацию питания по детскому саду осуществляет старший воспитатель детского сада – Литвинова О.Я. (или лицо ее заменяющее) в ее обязанности входит:

- Составление технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (приложение № 5 санитарных правил).
- Ведение табеля посещаемости
- Вывешивание 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем ОУ, в котором указываются сведения о названии и объемах блюд и кулинарных изделий.
- Контроль выдачи продуктов (по детскому саду) поварам (ежедневно с 13-00 до 15-00), и закладкой продуктов.
- Отчёт перед вышестоящими органами по питанию воспитанников детского сада
- Составление меню-требования и накопительной ведомости
- Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья с отметкой в «Журнале по коррекции питания»
- Контроль за регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).
- Контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд

5. Организация питьевого режима в школе.

Организовать питьевой режим в образовательном учреждении в следующей форме – вода бутилированная, механическая помпа – ответственная заведующим хозяйством школы – Евстратова Е.Е. в ее обязанности входит:

- Закупка бутилированной воды
- Обеспечение достаточным количеством чистой (или одноразовой) посуды.

Своевременную замену бутилированной воды и обработку механической помпы осуществлять - работникам пищеблока (кладовщик, повар, рабочий по кухне)

6. Своевременный обсчет отчета и выдача квитанций на оплату – ответственная гл. бухгалтер Сидорова И.С. (или лицо ее заменяющее)

7. За закупку продуктов выдачу поварам, наличие сертификатов и ведение соответствующей документации - ответственная кладовщик Густова О.И. (или лицо ее заменяющее)

6. Ведение журналов

- "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"
- "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"
- «Журнал учета показаний гигрометра психометрического»

7. Своевременная сдача отчета ответственному по питанию

8. Контроль за санитарное состояние и содержание производственных помещений – ответственная повар Жималина М.Н. (или лицо заменяющее, в случае ее отсутствия)

8. Получение продуктов со склада и контроль за качеством получаемых продуктов

9. Отбор суточной пробы.

10. Контроль за температурным режимом холодильного оборудования

11. Раздача готовых блюд в соответствии с п. 14 данного приказа.

12. Использование бактерицидной лампы для приготовления салатов, ведение журнала работы лампы

13. Контроль за соответствием производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

14. Контроль за мытьём посуды согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

9. В течении дня на повара Жималину М.Н. возлагаются следующие обязанности:

15. Отбор суточной пробы

16. Получение продуктов со склада и контроль за качеством получаемых продуктов

17. Заполнение журнала температурного режима холодильного оборудования

18. Раздача готовых блюд в соответствии с п. 14 данного приказа.

19. Использование бактерицидной лампы для приготовления салатов и ведение журнала работы лампы с подсчётом часов работы лампы.

20. Соблюдение требований производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

21. Ежедневная влажная уборка на территории горячего цеха согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

10. На рабочего по кухне в школе возлагаются следующие обязанности:

22. Соблюдение требований производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

23. Мытьё посуды согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

24. Мытьё обеденных столов согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

25. Очистка овощей

26. Ежедневная влажная уборка на территории моечной, овощного цеха и подсобных помещений, уборка и расчистка уличной территории (выход), обработка ветоши для мытья посуды и мытья полов, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

11. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой (по договору)

27. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

12. Для проведения бракеража назначить комиссию из 3 человек:

По школе:

1. Педагог Басалаева Т.И.
2. Педагог Васильева Ю.А.
3. Повар столовой – Жималина М.Н.

По детскому саду:

1. Педагог Басалаева Т.И.

2. Старший воспитатель – Литвинова О.Я.
3. Повар столовой – Жималина М.Н.

13. Контроль за питанием детей.

28. Ежемесячно проводить контрольные проверки за качеством питания в школьной столовой (с оформлением соответствующих документов) ответственные комиссия утвержденная на совете школы

Состав комиссии:

Председатель: Удалова Т.Г.

Члены комиссии: Орлова Т.А.

Семенова Н.А.

Терешенков Е.А.

29. Классные руководители или дежурный учитель (по графику) сопровождают детей в столовую, присутствуют при приеме пищи и обеспечивают порядок.
30. Прием пищи в дошкольном учреждении проводится согласно режиму работы д/с в присутствии воспитателей и помощников воспитателей.

14. Определить время выдачи готовой продукции

Обучающихся:

Завтрак:

- Учащиеся 1 - 11 классов – первая перемена 9-40

Обед:

- Учащиеся 3-11 классов – пятая перемена 13-10
- Учащиеся 1 классов – пятая перемена 12-30

Воспитанников д/сада

Завтрак:

- Разновозрастная группа - 8-20

Обед:

- Разновозрастная группа – 11-20

Полдник:

- Разновозрастная группа – 15-20

15. Организовать бесплатное питание обучающихся из наиболее нуждающихся семей – ответственная заведующая хозяйством школы – Евстратова Е.Е.(или лицо ее заменяющее)

- Составить списки и утвердит их в отделе социальной защиты
- Производить контроль за обеспечением питания детей нуждающихся в соц. поддержке
- Ведение табеля посещаемости обучающихся из наиболее нуждающихся семей

Основание: Единые санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся

Директор школы

М.А. Бойкова