

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Чаинская средняя общеобразовательная школа Купинского района**

ПРИКАЗ

28.08.2026г.

№ 72

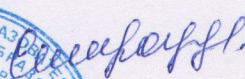
**«О назначении ответственных за организацию питания
в 2026- 2027 учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. N 32, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), утвержденными Роспотребнадзором, Уставом ОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за питание учащихся в школе - Литко Е.А., завхоза школы.
2. Завхозу школы - Литко Е.А.:
 - 2.1. Вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания;
 - 2.2. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
 - 2.3. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
 - 2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 2.5. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.6. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.7. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 2.8. Ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерский центр;
 - 2.9. Работу с поставщиками продуктов.

3. Возложить ответственность на повара школьной столовой Расторгуеву О.В. за:
- 3.1. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 3.2. Ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 3.3. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 3.4. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.5. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 3.6. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 3.7. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами; Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 3.8. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 3.9. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 3.10. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 3.11. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
4. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- 4.1. Обеспечение приема пищи детьми;
 - 4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 4.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Чаинской СОШ  И.В.Симроуд

С приказом ознакомлены



Е.А.Литко
О.В. Расторгуева