

ПРИКАЗ

№ 91-од

28.08.2026г.

О назначении ответственных лиц
за качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции»

В целях качественной организации горячего питания в школе в 2026 – 2027 учебном году, соблюдения всех норм и правил гигиены, с целью обеспечения сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции для приготовления школьных завтраков и обедов в 2026-2027 учебном году учителя технологии Филиппову О.К. , повара Калтумбасову М.

2. Бракеражной комиссии вести ежедневно журнал бракеража готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

3. Повару Калтумбасовой М.

- провести все расчеты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания и их остаткам;

- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей;

- ежемесячное предоставление отчетов по питанию;

- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

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

4. Возложить ответственность на уборщика (повара) Калтумбасову М. за:

- ежедневное вывешивание в уголке меню;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5. Возложить ответственность на учителя технологии Филиппову О.К. за:

- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность и учет продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

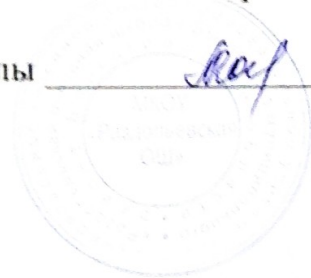
- обеспечение приема пищи детьми согласно графику питания;
- ежедневный учет питающихся детей;
- формирование навыков культурного поведения и соблюдения этикета во время посещения столовой и приема пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование культуры поведения в столовой и правил этикета, навыков здорового и правильного питания.

7. Советнику директора школы Никуйко В.Т. организовать контроль исполнения

п. 6 настоящего приказа, а также выполнение плана воспитательных мероприятий по организации рационального питания.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Калтумбасова А.Б.