

**ПРИКАЗ № 174 ОД**

**" Об организации питания обучающихся школы"**

от "31" августа 2024 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания учащихся школы и воспитанников детского сада, строго выполняя и соблюдая технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**І часть**

1. Организовать питание детей в школе в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню завтраков и обедов для ГБОУ СОШ с. Сырейка».  
Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением руководителя учреждения.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующую хозяйством школы Кротову М.А.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару Тепляковой Л.П. и заведующей хозяйством школы Кротовой М.А.:
  - 3.1. Разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.
  - 3.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями школы Кротовой М.А. и поставщика – ООО «Комбинат питания «Школа Здоровья» директор Ушаков А.О.
  - 3.3. Получение продуктов в кладовую производит заведующая хозяйством школы Кротова М.А.– материально-ответственное лицо.
  - 3.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утверждённым руководителем учреждения меню не позднее 17<sup>00</sup> предшествующего дня, указанного в меню.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:  
\* П р о к а з о в а А . Ю ю . и Авраменко Я.А.  
Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая храниться в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на повара Теплякову Л.П.
5. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому руководителем графику:  
7<sup>00</sup> – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;  
7<sup>30</sup> – масло в кашу, сахар для завтрака;  
8<sup>00</sup> – 8<sup>30</sup> – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);  
Повару производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии П р о к а з о в о й А . Ю . и Авраменко Я.А.
6. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:  
- бухгалтера Абашиной С. Н.  
- Проказовой А.Ю.  
- Авраменко Я.А.  
Комиссия ежеквартально производит снятие остатков в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.

7. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Находнова Ю.Г. – директор школы;  
Теплякова Л.П. – повар;  
Авраменко Я.А. – учитель начальных классов;  
Кулясова Л. В. – председатель профкома;  
Лазарева И.С.- председатель Управляющего совета школы.
7. Заведующей хозяйством Кротовой М.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Петровой Г.Н.
8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в столовую:
  - \* I завтрак – 09<sup>40</sup>
  - \* II завтрак – 10<sup>35</sup>
  - \* обед – 11<sup>35</sup>
9. В пищеблоке необходимо иметь:
  - инструкции по ОТ, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
10. Ответственность за организацию питания для детей каждого класса несут классные руководители.
11. С приказом ознакомлены все сотрудники школы; копия приказа вывешена в пищеблоке.

Директор школы  
Находнова Ю.Г.



S=RU, O=ГБОУ СОШ  
с.Сырейка, CN=Находнова  
Ю.Г., E=[yuleren@mail.ru](mailto:yuleren@mail.ru)  
00c72293585f5a4d62  
2024.03.31 16:00:52+04'00'