

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА пос. ПРАВОКУБАНСКИЙ**  
**ИМЕНИ РАМАЗАНА ИСМАИЛОВИЧА КОИЧУЕВА»**

---

Приказ № 57

20.08.2024г.

п. Правокубанский

**Об организации горячего питания  
в школе в 2024-2025 учебном году**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024-2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех правил гигиены, и в целях сохранения жизни детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Шеф-повару Очаковой Болду Мурадиновне:**

- проводить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПин, иметь утвержденное перспективное меню на одну неделю, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4,1.124-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

**2. Возложить ответственность на шеф-повара Очакову Болду Мурадиновну за:**

- разработку недельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащения кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- работу с поставщиком продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря

и посуды:

- правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведения С-витаминации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин;
- составления разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

3. Создать бракеражную комиссию в составе: шеф-повара Очакова Б.М., председателя профсоюзного комитета Айбазова А.Ю, медсестра Хубиева З.Б., заместителя директора по ВР Хасанова М.Б.

4. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- обеспечения приема пищи детьми;
- соблюдения санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

5. Организовать завтраки обучающимся 1-4 классов.

6. Ответственность за организацию питания возложить на шеф-повара Очакову Болду Мурадиновну .

7. Контроль за питанием возложить на зам. дир. по УВР Хасанову М.Б.

Врио директора школы



М. Б. Бердиев