

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОНОШСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ Н.П.ЛАВЁРОВА»
(МБОУ «КОНОШСКАЯ СШ ИМЕНИ Н.П.ЛАВЁРОВА»)**

П Р И К А З

21 августа 2025 г.

№ 199/о

пос. Коноша Архангельской области

Об организации питания в МБОУ «Коношская СШ
имени Н.П. Лавёрова» 2025-2026 учебном году

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся ОУ, создания необходимых условий для работы организации общественного питания, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся в 2024/2025 учебном году и выполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в 2025/2026 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся в МБОУ «Коношская СШ имени Н.П. Лавёрова» в соответствии с примерным 12-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 7 до 10 лет и от 11 до 17 лет, посещающих школу в 2 смены, согласованным с территориальным отделением Роспотребнадзора по Архангельской области.

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего столовой Савватиеву Татьяну Андреевну.

3. Утвердить график работы школьной столовой (приложение 1)

4. Ответственному за организацию питания Савватиевой Т.А.

4.1. Составлять меню – заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого обучающего, проставлять норму выхода блюд;

- норма питания работников определяется в соответствии с нормой питания детей;
- контроль проведения С - витаминизации третьих блюд;
- контроль использования йодированных продуктов питания обучающихся
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

4.3. Представлять меню директору школы для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.4. Классным руководителям 1-11 классов обеспечить подачу заявок на питание классов не позднее 9.00 в 1 смену и в 14.00 – во 2 смену. Производить корректировку количества порций на следующий день до 9.00 текущего дня.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующий столовой Савватиева Т.А.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями учреждения и поставщика;

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий столовой Савватиева Т.А.- материально-ответственное лицо;

5.5. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором школы меню не позднее 16.15. предшествующего дня, указанного в меню.

6. Бракеражной комиссии вменить контроль за приготовлением пищи, по закладке основных продуктов в котел. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке, ответственность за его ведение возлагается на медицинских работников Епифанову Л.В., Шашину О.В.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заместитель главного бухгалтера Хвойникову Т.А.
- ведущий бухгалтер Терещенко И.Г.
- дежурный администратор (по графику)

Комиссии ежеквартально производить снятие продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора школы.

8. Заведующему столовой ежемесячно проводить проверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером Терещенко И.Г.

9. Питание обучающихся осуществлять согласно графику и в присутствии классных руководителей.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2—е суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей в классах несут классные руководители.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



И.В. Коротяева

И.В. Коротяева