Департамент образования
Администрации г. Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 46 г. Екатеринбурга

ПРИКАЗ

01.09.2026 г.

№ 76/6

Об организации горячего питания в школе в первом полугодии 2026-2027 учебного года.

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в первом полугодии 2026-2027 учебного года и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях увеличения охвата обучающихся горячим питанием

Приказываю:

1.Зам. по УВР Насибуллиной Е.В. и Чувашевой О.Н. совместно с диспетчером по питанию Гасановой В.Г. установить временной режим работы школьной столовой, график посещения столовой по классам в первую и вторую смены.

2. Диспетчеру по питанию Гарибовой С.Г. организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, ежедневно вывешивать на информационном стенде для родителей меню, а также нормативно-правовые документы по питанию обучающихся;

3.Членам бракеражной комиссии:

осуществлять 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 разрешение их к выдаче;

4. Медицинскому работнику школы Олюниной О.Ю. осуществлять ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

5. Работникам школьно-базовой столовой № 11 обеспечить:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

- работу с поставщиком продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
- правильное выполнение технологии приготовления блюд, 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 нахождение на горячей плите (не более 2-х часов), ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
-ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

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

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 46 А.А. Подсекаев