

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная
(коррекционная) школа № 15
г.Славянска-на-Кубани
ИНН 2349020972
353564, г.Славянск-на-Кубани,
ул.Стаханова, д.16**

ПРИКАЗ

от 27.08.2025 г.

№ 180

г. Славянск-на-Кубани

**Об организации питания обучающихся
в 2025-2026 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнением норм и калорийности, а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу, руководствуясь требованиями действующего СанПиН, Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации»,

приказываю :

1. Обеспечить обучающихся школы бесплатным двухразовым питанием из расчёта цен текущего квартала на обучающегося в день с 01 сентября 2025 года.
2. Изменения в рацион питания обучающихся вносить только после согласования с директором школы с последующим оформлением в письменном виде (акт или приказ) в соответствии с Приложением к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Допустимое расхождение в количественном составе, не требующее иных внесений изменений в ежедневное меню-раскладку кроме пересчёта веса одной порции: 3 учащихся по группе детей 7-11 лет, 3 учащихся по группе детей 12 лет и старше.
3. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся, осуществления контроля за соблюдением графика приёма пищи Киёк Л.В., заместителя директора по коррекционной работе.
4. Разработать график приёма пищи для обучающихся, распределив по потокам не более 80 человек.

5. Возложить обязанность по составлению меню на Жук Е.Р., шеф-повара.
6. Шеф-повару Жук Е.Р.:
 - 6.1. Составлять меню-требование накануне (до 15⁰⁰) предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - 6.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - 6.2.1. Определять нормы на каждого обучающегося в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.
 - 6.2.2. При отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка.
 - 6.2.3. Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании (до 15³⁰).
 - 6.2.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требовании оформлять не позднее 08³⁰.
 - 6.3. Контролировать:
 - 6.3.1. Замену информации на тематическом стенде.
 - 6.3.2. График выдачи продуктов питания со склада на пищеблок.
 - 6.3.3. График закладки продуктов в котёл.
 - 6.3.4. График выдачи готовых блюд по группам.
 - 6.3.5. Объём получения блюд в граммах по возрастам.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении, разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию.
8. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырьё или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения (медицинская сестра, шеф-повар) и поставщика в лице экспедитора.
9. Назначить шеф-повара Жук Е.Р. ответственной за качество организации питания, качество поступающих пищевых продуктов и правила их хранения согласно соответствующим нормам, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам; получение продуктов в кладовую, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
10. При получении пищевых продуктов шеф-повар проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
11. Выдачу продуктов из продовольственного склада на пищеблок повару производить в соответствии с утверждённым директором школы меню-требованием не позднее 15¹⁰ предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

12. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, выдачу готовых блюд после письменного разрешения членов бракеражной комиссии.

13. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранения в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$ на шеф-повара Е.Р.Жук, а в случае её отсутствия – на повара, работающего в этот период на пищеблоке.

14. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 5).

15. Шеф-повару Жук Е.Р. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером школы, курирующим данное направление.

16. Контроль своевременного финансирования питания и исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

17. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор школы

С.Д.Серовая