

П Р И К А З

от 01.09.2025

№ 91/12-ОД

Тверь

Об организации питания в 2025-2026 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся и сотрудников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025-2026 учебном году п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся и сотрудников МБОУ СОШ №17 в строгом соответствии с Методическими рекомендациями Роспотребнадзора (МР 3.1/2.3.6.0190-20) по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 и заключенным контрактом по организации горячего питания на базе школьной столовой с ООО «Тверской комбинат школьного и детского питания» года ежедневно, с понедельника по пятницу и в субботу (кроме 1-4 классов), за исключением дней школьных каникул и праздничных дней на основании утвержденного меню.

2. Организовать питание учащихся в соответствии с графиком с 01.09.2025г. Классным руководителям довести до сведения родителей (законных представителей) обучающихся график питания учащихся (время питания детей начальных классов, время абонемента питания, время обеда детей из малообеспеченных семей и согласовать время обеда детей из малообеспеченных семей с родителями (законными представителями) обучающихся.

2. Утвердить график питания обучающихся. (Приложение 1)

3. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся 1-4 классов (в том числе детей из семей находящихся в трудной жизненной ситуации) учителя Боброву Е.А., обучающихся 5-11 классов - заместителя директора по ВР Пичугину Э.Р.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – ответственный за питание – Пичугина Э.Р.

Члены комиссии: организатор питания 1-4 классов - Боброва Е.А.

медсестра школы – Казакова Л.И.

бухгалтер школы – Астафьева Н.Г.

классный руководитель 6-1 класса – Гоига В.А.

6. Утвердить срок работы бракеражной комиссии с 01.09.2025 по 31.08.2026 г. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

- своевременно проводить бракераж готовой продукции (горячие завтраки, выпечка, обеды),
- своевременно заполнять журнал бракеража,
- следить за соблюдением режима доставки готовой продукции и накрытия столов,
- в случае некачественной поставки продукции своевременно заполнять акты и отправлять в комбинат питания,
- следить за своевременностью отбора суточных проб готовой продукции.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №17



И.С. Орлова

И.С.Орлова