

МУ «Управление образования Ножай-Юртовского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ТУРТЫ-ХУТОР
ИМЕНИ ХАТАМАЕВА АЛИ БАТИЕВИЧА»
(МБОУ «СОШ с. Турты-Хутор им.Хатамаева А.Б.»)

МУ «Нажин-Йуьртан муниципални клоштан дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат
«ТИУРТТИ-КИУТАР ЙУЪРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРДЕШЕРАН
ХАТАМАЕВ БАТИН ЦІАРАХ ШКОЛА»
(МБЮУ «Хатамаев Б.І. цІарах Тіуртти-Кіутар йуьртан ЮЮШ»)

ПРИКАЗ

02.08.2022

№ 51 ОД

с.Турты-Хутор

**Об организации питания
обучающихся в 2022-2023
учебном году**

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления здоровья обучающихся

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить Ахмедову Х.С-М., заместителя директора по ВР, ответственной за организацию питания обучающихся в школе. Делегировать Ахмедовой Х.С-М. полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием, за обеспечение бесплатным питанием учащихся с ОВЗ, по утверждению ежедневного меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.

2. Ахмедовой Х.С-М., ответственной за организацию питания в школе:

2.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы.

2.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

2.4. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе. Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.5. Проводить не реже 2 раз в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

3. Повару Имурзаевой А.М.:

3.1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3.2. Иметь утверждённое Роспотребнадзором перспективное меню на 7 -10 дней, еженедельно вывешивать в уголке разработанное на его основе меню, утвержденное директором школы и подписанное ответственным за организацию питания в школе;

3.3. Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для разного возраста; организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

3.4. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

3.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

3.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;

3.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

4. Возложить ответственность на завхоза Элибаева З.Х. за:

4.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.3. Работу с поставщиками продуктов;

5. Возложить ответственность на повара Имурзаеву А.М. за:

5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1. Обеспечение приема пищи обучающимися;

5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3. Формирование навыков самообслуживания у обучающихся, правил этикета;

6. Утвердить:

6.1. Пролонгировать План работы по организации питания в МБОУ «СОШ с.Турты –Хутор им. Хатамаева А.Б.» до особого распоряжения.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Х.Г.Гайтукаев