

МУ «Управление образования Ножай-Юртовского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ГАНСОЛЧУ»  
(МБОУ «СОШ с. Гансолчу»)

МУ «Нажи-Йуьртан муниципални клоштан дешаран урхалла»  
Муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат  
«ГАНСОЛЧУ ЙУЪРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ»  
(МБЮУ «Гансолчу йуьртан ЮЮШ»)

**ПРИКАЗ**

22 августа 2022 г.

№ 74-П

с. Гансолчу

Об организации питания обучающихся  
в 2022/2023 учебном году

В соответствии со ст. 28 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения» Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить Джабаева Р.З., завхоза, ответственной за организацию питания обучающихся в школе. Делегировать Джабаеву Р.З. полномочия за полноту охвата обучающихся горячим питанием, за обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ, по утверждению еженедельного (ежедневного) меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.
2. Джабаеву Р.З., ответственному 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 2.4.5.2409-08.
  - 2.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью обучающимися 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 Ченчулаевой Тоите Идрисовне.:
  - 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 рабочего Джабаева М.С. 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 Ченчулаеву Т.И. 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);

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

6.1. Обеспечение приема пищи обучающимися;

6.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.3. Формирование навыков самообслуживания у обучающихся правил этикета.

7. 7.1. Утвердить график работы столовой МБОУ «СОШ с.Гансолчу» (Приложение 1);

7.2. Утвердить рафик дежурства учителей в столовой МБОУ «СОШ с.Гансолчу» (Приложение 2);

7.3. Утвердить перспективное меню на 2022-2023 уч. г. (Приложение 3);

7.4. Утвердить образец ежедневного меню на 2022-2023 уч. г. (Приложение 4);

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

З.Б. Джабаев

С приказом ознакомлены

М.С. Джабаев

Р.З. Джабаев

Т.И. Ченчулаева

