

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

МУ «Нажи-Йуьртан муниципални кюштан дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат
«ГАНСОЛЧУ ЙУЪРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙХЪ «Гансолчу йуьртан ййи»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

22 августа 2025 г.

№ 47-П

с. Гансолчу

Об организации питания обучающихся
в 2025/2026 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 М.С., учителя технологии, ответственной за организацию питания обучающихся в школе. Делегировать Джабаеву М.С. 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 М.С., 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 Цанкаевой Фаризе Умаровне.:
 - 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 учителя технологии 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 Цанкаеву Ф.У. 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. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

З.Б. Джабаев

С приказом ознакомлены

М.С. Джабаев

Р.З. Джабаев

Ф.Ц. Умарова

