

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД**  
**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕЧАЕВСКАЯ СОШ № 2»**

368 109, село Нечаевка, ул. Имама Гамзата № 35

тел. 8 (989) 878 51 81

[nechsosh2@mail.ru](mailto:nechsosh2@mail.ru)

**ПРИКАЗ**

№ 121

от 31.08.2024 г.

**«Об организации горячего питания школьников»**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации об организации общественного питания населения», в соответствии с СанПин СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», в целях обеспечения бесперебойной организации горячего питания учащихся 1-4 классов

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание школьников 1-4 классов в соответствии с нормативными требованиями.
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся педагога доп. обр. Абдулаеву Хадиджат Магомедовну и вменить ей в обязанности:
  - руководствоваться в своей работе Положением об организации горячего питания в школе и Положением о бракеражной комиссии;
  - своевременно предоставлять полную информации по вопросам организации горячего питания родителям и учителям;
  - подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строго соблюдать нормы СанПин при организации питания;
  - доклады по организации питания ан планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
  - своевременно заключать договора на поставку продуктов питания;
  - контролировать входящее сырьё;
  - обеспечивать столовую моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
  - контролировать санитарное состояние в пищеблоке;
  - контролировать хранение суточных проб;
  - составить и утвердить график посещения столовой учащимися 1-4 классов;
  - контролировать прохождение работниками пищеблока ежегодного медицинского осмотра.

3. Школьной медсестре Гасановой М.Х.:

- контролировать ежедневный охват горячим питанием учащихся 1-4 классов;
- Осуществлять контроль соответствия утверждённого меню выдаваемым блюдам;
- следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- контролировать условия хранения продуктов питания и соблюдение сроков их реализации;

Контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;

- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;
- Контролировать соблюдение нормативов мытья посуды;
- Вести ежедневный учёт температурного режима холодильного оборудования;
- Вести учёт журнала витаминизации, журнала здоровья;
- вести учёт влажности и температуры складских помещений;
- Контролировать санитарное состояние помещений пищеблока;
- контролировать разведение дезинфицирующих средств и сроки их использования;
- осуществлять снятие проб готовых блюд и контролировать хранение проб 48 часов.
- осуществлять контроль наличия у работников пищеблока признаков инфекций дыхательных путей, ОРВИ и ГРИППА.

4. Завхозу школы Магомедовой С.С.:

- следить за исправностью холодильного, технологического оборудования на пищеблоке и информировать администрацию школы о неисправности;
- осуществлять технический надзор за всеми коммуникациями;
- обеспечить наличие всего необходимого инвентаря, посуды, мебели в столовой;
- обеспечить необходимое количество моющих и дезинфицирующих средств для мытья и уборки помещений, поверхностей, посуды;

5. Создать комиссию по контролю за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд в составе:

- Магомедовой П.А. – зам. дир. по УВР в нач.кл.
- Абдулаевой Х.М. – отв. за организацию горячего питания;
- Гасановой М.Х. – медсестры школы
- Магомедовой Ж.М. – зам. дир. по ВР

6. Вменить в обязанности поварам школы Магомедовой М.М., Абдулаевой А.М.:

- своевременное и качественное приготовление пищи с соблюдением санитарных требований и норм;
- строгое соблюдение 12-дневного меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- Контроль за входящим сырьём;
- Контроль за наличием сертификатов качества продуктов питания;
- отбор суточных проб и их хранение 48 часов.

7. Классным руководителям 1-4 классов:

- проводить родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- Продолжать в течение года разъяснительную работу с родителями и учащимися по организации правильного питания учащихся школы;

- ежедневно подавать в столовую школы заявку на питание;
- заполнять табель учёта посещаемости столовой учащимися;
- нести полную ответственность за поведение учащихся в столовой и в пути следования.
- не нарушать график питания учащихся в школьной столовой;

8. Утвердить:

- план работы комиссии по организации горячего питания

9. Ответственным за полноту охвата обучающихся 1-4 классов горячим питанием назначить зам. дир. по УВР в начальных классах Магомедову Патимат Алиевну.

10. Абдулаевой Х.М. довести данный приказ до всех его участников.

11. Приказ действителен до внесения в него изменений.

12. Контроль исполнения приказа возложить на ответственную за организацию горячего питания для учащихся 1-4 классов Абдулаеву Х.М.

Директор



Абдухаликов М.А.

С приказом ознакомлена



Абдулаева Х.М.

