



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕЛКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТАН ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
«ШЕЛКОВСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА №2»

366108, ЧР, Шелковской р-н, ст. Шелковская, ул. Озерная, 13, тел. 8(938)9033532 E-mail: shelk.soshno2@mail.ru

ПРИКАЗ

«01»09.2023 г.

№26

ст. Шелковская

Об организации горячего питания
обучающихся в МБОУ «Шелковская СОШ №2»
в 2023-2024 учебном году

Во исполнение протокольного поручения Главы Чеченской Республики Р.А.Кадырова (совещание №01-09 от 28.01.2013года), в соответствии с п.1 ст.37 2Организация питания обучающихся» ФЗ «Об образовании в РФ», «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях, СанПиН 2.4.2.2821-10, Уставом школы, на основании решений родительских собраний, обучающихся 1-4 классов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать горячее питание обучающихся в МБОУ «Шелковская СОШ №2» в соответствии с «Примерным меню на 2 недели для организации питания детей в возрасте от6 до 17 лет, с 05-06 часовым режимом функционирования». Питание одноразовое.

2.Возложить ответственность за организацию рационального питания на заместителя директора по ВР Кочорову С.Н. в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиН 2.4.1.1249-03.

2.1. составлять меню-заказ накануне дня, указанного в меню.

2.2. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
-определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописать его в конце списка;
-ставить подписи зам.дир.по ВР , зам.дир по АХЧ и повара принимающих продукты.

2.3. представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. определять возврат продуктов меню не позднее 9:00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

в 1 смену – в 09:15, 10:15

во 2-ю смену – в 14:25, 15:25.

4. Назначить ответственной за санитарное состояние пищеблока, качество продукции и соответствие блюд на выходе установленным нормам назначить повара Мутахегову С.К.

5. За соответствие блюд на выходе установленным нормам назначить повара Мутахегова С.К.

6. Ответственным за организацию питания в школе назначить социального педагога Висангираеву М.Т.

7. Ответственному за организацию питания в школе:

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильному меню.

8. На завхоза Акбулатова Р.М.:

8.1. возложить ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент закупаемых продуктов.

8.2. производить выдачу продуктов повару в соответствии с утвержденным меню не позднее 9.00 часов текущего дня.

9. Назначить ответственного за исправность технологического оборудования в столовой, завхоза Акбулатова Р.М.

9.1. строго следить за состоянием технологического оборудования, инвентаря и его исправности, о любых неисправностях немедленно сообщать администрации, при этом не использовать оборудование, в т.ч. для хранения суточных проб.

10. Создать комиссию по денатурации, списанию продуктов, использованных на питание школьников в следующем составе:

Акбулатова Р.М., завхоза;

Хадисовой М.Я., зам.директора по УВР;

Кочоровой С.Н., зам.директора по ВР;

Висангираевой М.В., социального педагога;

Мутахеговой С.К., повара.

Членам комиссии ежемесячно составлять акт на списание продуктов, использованных на питание учащихся и представлять его на утверждение директору школы.

11. Повару Мутахеговой С.К. строго соблюдать технологию приготовления блюд. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

12. Выдачу пищи производить строго по графику, с соблюдением санитарных норм.

13. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

14. На пищеблоке строго соблюдать правила санитарии и личной гигиены, требования инструкции по противопожарной безопасности, технике безопасности и инструкции по охране жизни и здоровья детей.

15. Рационально использовать воду, электроэнергию, моющие и дез. средства, инвентарь, оборудование.

16. При приготовлении пищи строго исполнять требования инструкции об охране жизни и здоровья детей (тщательно отбирать кости из мясопродуктов, обрабатывать яйца, перед приготовлением ополаскивать посуду и т.д.)

17. В целях организованного питания учащихся в столовой утвердить график питания учащихся школы (Приложение 1).

18. Классным руководителям 1-4 классов, социальному педагогу Висангираевой М.Т:

18.1. при кормлении детей строго соблюдать требования личной гигиены и санитарии, инструкцию об охране жизни и здоровья детей;

18.2. строго доводить до учащихся возрастные нормы питания, согласно меню.

18.3. не допускать ошибок и исправлений в ведении журнала (табеля). Посещаемости учащихся в классе на день, отметку проводить до 9:00 и 14:00 часов в учебные дни;

18.4 при кормлении учащихся обеспечивать надлежащей, эмоциональный климат в классах, обеспечивающий прием пищи учащимися с аппетитом, при этом учитывать индивидуальные особенности детей по приему пищи, а также обеспечивать эстетику кормления детей.

18.5. запретить питание детей, не посещающих МБОУ «Шелковская СОШ №2», а также иных лиц, не являющихся работниками школы;

18.6. хранение и кормление учащихся продуктами, не приготовленными в пищеблоке МБОУ «Шелковская СОШ №2», категорически запрещается;

18.7. при кормлении детей такими продуктами как рыба, курица порционная, фрукты с косточкой строго обеспечивать требования инструкции об охране жизни и здоровья детей;

18.8. за нарушения требований настоящего приказа к сотрудникам будут применяться меры дисциплинарного и материального взыскания в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка и Законодательства РФ.

19. Утвердить списки учащихся на бесплатное питание (приложение 3).

20. В пищеблоке необходимо наличие следующей документации:

- инструкция по охране труда и ТБ, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинская аптечка;
- картотека технологии приготовления пищи;
- график закладки блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- график выдачи готовых блюд;
- суточная проба за 2 суток;

-вымеренная посуда с указанием объема блюд.

21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Х.Д.Акублатова

С приказом ознакомлены:

Акублатов Р.М. ____

Хадисова М.Я. ____

Кочорова С.Н., _____

Висангираева М.В. _____

Мутахегова С.К. _____