

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
ИМЕНИ АСХАБА АХМЕДОВИЧА ЦАЦАЕВА С. ХАМБИ-ИРЗИ»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СОШ №1 им. А.А. Цацаева с. Хамби-Ирзи»)

МУ «Пехва-Мартанан муниципалитетин кюнган департамент»
Муниципальный бюджетный йукьардепшаран хьукмат
«ПЕХВА-МАРТАНАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮНГАН
ХЪАМБИ-ИРЗЕРА ЦАЦАЕВ АХЪАДАН АСХЪАБАН ЦАРАХ ЙОЛУ
ЙУКЪЗЕРА ЙУКЪЛАРДЕШАРАН ШКОЛА №1»
(МБЙХБ «Хъамби-Ирзера Цацаев А.А. ц'арах йолу ЙИШ №1»)

П Р И К А З

20 августа 2024 г.

№ 91 -од

с. Хамби-Ирзи

об организации горячего питания в школе

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания обучающихся, утвержденным директором от 30.12.2019 в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов с 1 сентября 2024 года по 30 мая 2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе зам. директора по ВР Иерашлову Л.Н.:
3. Ответственной за питание строго соблюдать и выполнять требования и положения об организации питания в МБОУ «СОШ №1 им. А.А. Цацаева с.Хамби-Ирзи»
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повара и кухонному работнику необходимо:
 - строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии ответственного за питание Церашовой Л.Н., или членов комиссии по питанию.

5.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Ватаеву Н.В.

6.Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ №1 им. А.А. Цацаева с.Хамби-Нурзи»

7.Заведующему хозяйством Э.Исханову М.М.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях; исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического оборудования, комбинезонов на пищеблоке, необходимого количества кухонной посуды, посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, прениятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой;
- Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качество.

8.Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

 Р.В. Мутаев