

КЪЭБЭРДЕЙ – БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ТЭРЧ РАЙОНЫМ И МУНИЦИПАЛЬНЭ КІЭЗОНЭ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ УЧРЕЖДЕНЭ «ХЪЭМИДЕЙ КЪУАЖЭМ МАХЪСИДЭ З.Б. И ЦЭР ЗЕЗЫХЪЭ КУРЫТ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ ЕДЖАПЭ».

КЪАБАРТЫ – МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ ТЕРК РАЙОНУНУ ХЪЭМИДЕЙ ЭЛИНИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНА ОРТА
БЕЛИМ БЕРГЕН МУНИЦИПАЛ ШКОЛУ.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ИМ. З.Б.МАКСИДОВА СП ХАМИДИЕ» ТЕРСКОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Россия. КБР, Терский район, 361213. с.п.Хамидие, ул. Бориева 43^а, Тел.8(86632)73-6-41
shamidiye@mail.ru

Приказ № 58

02.09.2024г.

с.п. Хамидие

«Об организации бесплатного горячего питания обучающихся школы на 2024-2025 учебный год»

В целях укрепления здоровья и социальной гарантии на предоставление горячего питания учащимися и на основании ст. 37 ФЗ РФ от 29.12.2012г. № 273 ФЗ; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3645-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обеспечения .отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г, утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г.№ 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», с приложением к нему методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся воспитанников», для усиления контроля организации питания и в связи с началом 2024- 2025 учебного года

приказываю:

1. Утвердить
График питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (прил.1)
План мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (прил.2)
Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
2. Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов; обучающихся с ОВЗ по заявлению родителей (законных представителей)
3. Назначить ответственными
за организацию питания в начальной школе Бориеву М.Х, зам. директора по ВР;
за учет посещаемости, ведение отчетной документации по питанию учителя начальных классов Тохтабиеву А.С.
4. **Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 4 класс:**
 - 4.1. за проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
 - 4.2. проведение классных часов о культуре питания;
 - 4.3. сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питаггил;
 - 4.4. за жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой.
5. **Заведующему хозяйством Гукешеву Аскерби Харисовичу:**

- 5.1. организовать посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
- 5.2. организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль;

Гукешеву А.Х., контролировать:

- 6.1. санитарно — гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- 6.2. исправность технологического оборудования;
- 6.3. применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- 6.4. наличие маркировки уборочного инвентаря.

7. Зав. Производством Бориевой Р.И.

- проводить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утвержденное перспективное меню на десять дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;

- организовать питание в школе в соответствии с правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

8. Возложить ответственность на заведующего производством за:

- разработку недельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С — витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состояния школьной кухни для приготовления пищи, ее оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- бесперебойную работу холодильно — технологического оборудования;
- оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, хранения и сроки реализации;
- работу с поставщиком продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря посуды;
- правильное выполнение технологии приготовления блюд, салатов;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения горячей плиты (не более 2-х часов).

9. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующего хозяйством — Гукешева А.Х.
- зав. производством школьной столовой — Бориевой Р.И.
- медицинской сестры школы — Дзагаштовой М.В.

10. **Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания,**


11. Классным руководителям 1-4 классов ежедневно подавать достоверные сведения о количестве присутствующих на занятиях обучающихся секретарю Дзагаштовой Д.В.
12. В случае необходимости классным руководителям нужно обязательно представить объяснительные и оправдательные документы о причинах расхождения между заказанными порциями и фактически присутствующими учащимися.
13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.


И.о. директора





С.Ж. Кодзоков


С приказом ознакомлены :

Гукешев А.Х. 

Бориева М.Х. 

Дзагаштова Д.В. 

Бориева Р.И. 

Тохтабиева А.С. 

Дзагаштова М.В. 