

МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 с. АЛХАЗУРОВО ИМЕНИ А.
СУЛЕЙМАНОВА»**
(МБОУ «СОШ №1 с.Алхазурово им.А.Сулейманова»)

МУ «Хьалха-Мартан муниципалитетин Ӏоштан дешаран отдел»
Муниципалитетин бюджеттин юкъарадешаран учреждени
**«ОЛХАЗАР-КӀОТАРАРА СУЛЕЙМАНОВ А. ЦӀАРАХ №1 ЙӀЛУ ЮККЪЕРА
ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»**
МБЮУ «Олхазар-кӀотарара Сулейманов А. цӀ. йолу ЮЮШ»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

31.08 2022

№104-о

с. Алхазурово

**Об организации питания в
2022-2023 учебном году**

Во исполнение поручения Главы ЧР Р.А. Кадырова (протокол №01-09 совещания от 28.01.2013 года) по обеспечению полноценного сбалансированного питания для детей из малообеспеченных семей, детей-инвалидов и детей-сирот, с целью организации рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания школьников в столовой МБОУ «СОШ № с.Алхазурово им.А.Сулейманова» в 2022-2023 учебном году , **п р и к а з ы в а ю:**

- 1.Организовать питание детей в МБОУ «СОШ № с.Алхазурово им. А.Сулейманова» с 02 сентября 2022 года в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей. Питание 1-о разовое.
- 2.Возложить ответственность за организацию рационального питания на медицинскую сестру Исаеву А.Х. 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 дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи медсестры, завхоза и повара, принимающие продукты из кладовой.

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

2.4. Определять возврат и добор продуктов меню не позднее 9:30 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

I группа (1-4-е классы) – 10 ч 00м

4. Ответственной за санитарное состояние пищеблока, качество продукции и соответствие блюд на выходе установленным нормам назначить повара Саипову З.Б.

5. Ответственным за организацию питания в учреждении назначить заведующего хозяйственной частью Темуркаева А.Р.

6. Ответственному за организацию питания в школе заведующему хозяйственной частью Темуркаеву А.Р.:

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 09:00 часов дня, указанного в меню.

7. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент закупаемых продуктов на ответственного за организацию питания заведующего хозяйственной частью Темуркаеву А.Р.:

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

- Темуркаеву А.Р., заведующий хозяйственной частью;
- Эсиева М.М., учитель начальных классов;
- Исаева А.Х., медсестра школы;
- Саипова З.Б., повар.

8.1. Членам комиссии ежемесячно составлять акт на списание продуктов, использованных на питание обучающихся и предоставлять его на утверждение директору школы.

9. Повару школы Саипову З.Б.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Темуркаев А.Р. – заведующий хозяйственной частью ;
- Эсиева М.М. – учитель начальных классов;
- Исаева А.Х. – медицинская сестра.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

10.00 – I группа 10ч.00 м

11.00 – II группа 11ч.00 м

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки блюд;
- суточную пробу за 2 сутки;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

14. Выдачу продуктов на группы производить строго по графику, с соблюдением санитарных норм.

15. Отбор суточных проб производить строго в каждый режим питания по весу порции для ребенка и хранить в холодильнике в течение 48 часов.

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

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

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

19. При приготовлении пищи строго выполнять требования инструкции об охране жизни и здоровья детей (тщательно отбирать кости из мясопродуктов, цедить бульоны, обрабатывать посуду и т.д.).

20. Классным руководителям:

20.1 При кормлении детей строго соблюдать требования личной гигиены и санитарии, инструкцию об охране жизни и здоровья детей.

20.2 Строго доводить до детей возрастные нормы питания, согласно меню.

20.3 Воспитателям не допускать ошибок и исправлений в ведении табеля посещаемости детей в группе на день отметку проводить до 09:00 часов утра ежедневно.

20.4 При кормлении детей обеспечивать надлежащий, эмоциональный климат в группах, классах, обеспечивающий прием пищи детьми с аппетитом. При этом учитывать индивидуальные особенности детей по

приему пищи, а также обеспечивать эстетику кормления детей во все режимы питания.

20.5 Запретить питание детей, не посещающих пищеблоке МБОУ «СОШ № 1 с. Алхазурово им.А.Сулейманова», а также иных лиц, не являющихся работниками школы.

20.6 После каждого приема пищи детьми пищевые отходы выносить сразу, не допускать случаи хранения в столовой остатков продуктов.

20.7 Хранение и кормление детей в группах (классах) продуктами, не приготовленными на пищеблоке МБОУ «СОШ № 1 с. Алхазурово им.А.Сулейманова» категорически запрещается.

20.8 При кормлении детей такими продуктами как рыба, курица порционная, фрукты с косточкой строго обеспечивать требования Инструкции об охране труда, жизни и здоровья детей.

21. За нарушение требований настоящего приказа к сотрудникам будут применяться меры дисциплинарного и материального взыскания в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка и Законодательства РФ.

22. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора (воспитательная работа) Хазаева Х.С.

Директор

Л.С.Тасуева

С приказом ознакомлены:

Исаева А.Х.

Хазаева Х.С.

Саипова З.Б.

Эсиева М.М.

Темуркаев А.Р.

