



**МО «АГУЛЬСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРСУГСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ОГРН 1020501802573: ИНН: 0501001823**

368386 с. Арсуг , ул. Сефер-Гаджи 20 , тел: 8(963)793-57-32 , e-mail: arsugskaya.sosh@yandex.ru

№ 138-р

01.09.2024 г.

с. Арсуг

ПРИКАЗ

«Об организации горячего питания учащихся 1-4 классов в 2024–2025 учебном году»

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов школы в 2024 – 2025 учебном году
2. Назначить с 01.09.2024 г. на 2024 – 2025 учебный год ответственным за организацию горячего питания учащихся завхоза Исаева А. М.
3. Составить график питания классов в столовой.
4. Составить график дежурства учителей в столовой.
5. Установить время работы школьной столовой с 08.00 до 12.00 в соответствии с графиком питания учащихся.
6. Установить ежедневный контроль бракеражной комиссии за работой пищеблока и качеством отпускаемой продукции.
7. Ответственному за организацию питания в школе Исаеву А. М.:
 - 7.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам питания, выполнение всех правил Сан ПиН. Направлять заявки на поставку продуктов, своевременно производить финансовые отчеты по питанию. Обеспечить наличие сертификатов качества и всех необходимых документов.
 - 7.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами Сан ПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физические потребности растущего

организма в основных пищевых веществах, соответствовать согласованному меню.

7.3. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей и детей меню;

7.4. Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с указанием выхода блюда для различного возраста;

7.5. Организовать (по необходимости) замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

7.6. Контролировать правильность кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

7.7. Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей под контролем фельдшера Сеферова С. Г.;

7.8. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

7.9. Ежемесячно подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной ведомости.

8. Организовать работу бракеражной комиссии (по отдельному плану).

Членам бракеражной комиссии снимать пробу готовых блюд и вести записи в Бракеражном журнале «Готовых блюд», оценке готовых блюд разрешения их к выдаче.

9. Возложить ответственность на повара за:

9.1. Ежедневное приготовление качественных блюд в соответствии с утвержденным циклическим меню, с выполнением правильной технологии приготовления;

9.2. Ежедневный забор суточной нормы готовой продукции и правильное ее хранение;

9.3. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка;

9.4. Выдачу готовой продукции только после снятия пробы;

9.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

10. Возложить ответственность на классных руководителей:

10.1. Обеспечение приема пищи всеми учащимися;

10.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

10.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

11. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Арсугская СОШ»



Алавдинов Р. Г.