



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 города Буйнакск»**

От «01» 09 2023г

№ 100

Приказ

«Об организации горячего питания в школе 2023-2024 учебном году»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023-2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

Приказываю:

1. Организовать питание учащихся ОУ в соответствии с «Примерным 12 дневным меню для организации питания детей 1-4 классах»
2. Возложить ответственность за организацию питания в начальной школе на заместителя директора по УВР нач. школы Гасанову М.М, в соответствии с СанПин
 - 2.1. Мед.сестре Омашевой Кумсият составлять меню- заказ накануне предшествующего дня
 - 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования
 - определить нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - наличие подписи медицинской сестры, ответственной на получение продуктов и директора школы.
 - 2.3. Представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Меню составлять на фактическое наличие детей.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении- повару, ответственной за получение продуктов.
 - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.2. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителем МБОУ СОШ №2 и поставщика
 - 3.3. Проводить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню
4. Создать брокеражу комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на медсестру Омашеву Кумсият.

5. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику.

6. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии медсестры и дежурного администратора.

7. Создать комиссию по снятию остатком продуктов питания в кладовой в составе:

- бухгалтер- экономист

- учителя

- председатель проф. Комитета

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8. Пом. повара ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером-экономистом.

9. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в классы

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции:

- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима:

- график закладки продуктов

11. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте

12. Ответственность за организацию питания детей в начальной школе возложить на заместителя директора по УВР нач. классов Гасанову М.С.

Директор МБОУ СОШ №2



Сулейманова М.Н.