

**МО «АГУЛЬСКИЙ РАЙОН»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АРСУГСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЯ ШКОЛА**

**ОГРН 1020501802573: ИНН: 0501001823**

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

№\_53-б\_ 31.09.2021 г.

с. Арсуг

**ПРИКАЗ**

**«Об организации питания учащихся школы в 2022– 2022 учебном году»**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-Ф3 «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 2021 – 2022 учебном году
2. Назначить с 01.09.2021 г. на 2021 – 2022 учебный год ответственной за организацию питания учащихся 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.Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно

перед раздачей под контролем фельдшера Ивановой О.Н.;

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 цикличным 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

нахождение 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.

