

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с. КУЛАРЫ»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СОШ № 2 с. Кулары» Ачхой-Мартановского муниципального района)

МУ «Пыха-Мад» муниципалитет Кюштан дешаран дакъа»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ГУЛАРЕРА № 2 ЙОЛУ НУККЫРА ПУККАРА ПИШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «Гуларера № 2 йолу нуккыра пуккара пишаран школа»)

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№ 69

с. Кулары

**Об организации горячего питания
в МБОУ «СОШ №2 с. Кулары»
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания обучающихся, утвержденным директором от 10.02.2022 №72, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

приказываю:

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов с 1 сентября 2024 года по 30 мая 2025 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе заместителя директора по ВР Багишеву М.Р., строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ №2 с. Кулары».
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару и кухонному работнику Ибрагимовой Д.А. и Ахматовой С.А.,

необходимо:

- строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку продуктов в котлы производить в присутствии медсестры Вахаевой Л.А., или членов комиссии по питанию.

4.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Ибрагимовой Д.А.,

5. Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ №2 с. Кулары»

6. Заместителю директора по АХЧ Керимову А.И.:

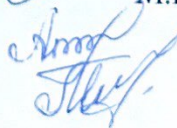
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
- Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор
приказом ознакомлены



М.Ю. Бексултанова



А.И. Керимов

М.Р. Багишева