



Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение администрации МР «Гергебильский
район» «Хвартикунинская средняя
общеобразовательная школа»

368258, с. Хвартикуни
Гергебильского района

«11» января 2021г.

Приказ

№ 94

*«Об организации горячего
питания в школе»*

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020-2021 учебного года и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей и на основании договора от 11 января 2021г. с ГБУ РД «Гергебильская ЦРБ».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить на медработника ФАПа Амичолаеву М. А.

- 1.1. Ответственность и контроль за введением бракеражного журнала.
- 1.2. Составление ежедневного меню - требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей.
- 1.3. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2. Возложить на повара Абдулкаримову З. А.

- 2.1. Проведение всех расчетов согласно существующим нормам, выполнения всех правил САН/ПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 6 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктами питания.
- 2.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами Сан/Пин 2.4,1. 1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов.
- 2.3. Разработать шестидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
- 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 2.7. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
- 2.8. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их обработки.
- 2.9. Хранение, маркировки, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

3. Возложить на Абдурапиеву А. С.

- 3.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
- 3.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- 3.3. Работу с поставщиками продуктов;

4. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 4.1. Обеспечение приема пищи детьми;
- 4.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 4.3 Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 4.4. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ
«Хвартисунинская СОШ»:



/У. М. Мазгарова/

С приказом ознакомлены:

1. Амичолаева М. А.
2. Абдулкаримова З. А.
3. Абдурапиеву А. С.
4. Шамсудинова Р. М.
5. Омарова А. М.
6. Магомедова М. З.
7. Магомедова Е. А.