



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕРЕЙХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 имени М.ДИБИРОВА»

Адрес: 368776, РД, МР «Сулейман – Стальский район»,
с. Герейханово 2 отд.
тел. 8 (928) 684-40-11

e-mail: gereichan2.sosh@yandex.ru
url: <http://gereihan2.dagschool.com/>

ПРИКАЗ

31.08.2023г.

№ 20

«Об организации горячего питания в школе
на 2022-2023 учебный год».

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания заместителя директора по ВР **Исакову М.А.**
2. Ответственной за организацию питания:
 - 2.1 руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
 - 2.2 разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
 - 2.3 своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - 2.4 своевременно оформлять необходимую документацию, составить режим приема пищи учащимися школы;
3. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2019-20120 учебный год (Приложение 2);
4. Классным руководителям 1-4 классов:
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
 - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде и без сменной обуви;
 - назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

5. Назначить ответственным:

1. **Сейфулаеву Т**, медработнику- за соответствие организации питания в школе по нормам САНПИН , ежедневный охват питанием учащихся, согласно утвержденным спискам, учет табелей по питанию. .

6. Медработнику **Сейфулаевой Т**, ежедневно:

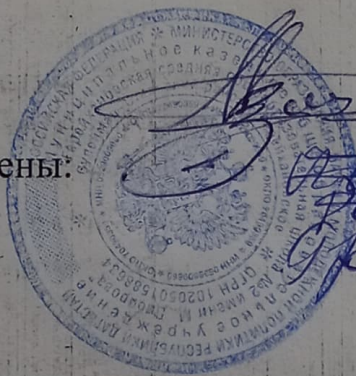
- следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;

7. Завхозу школы Рамазановой Р.А.:

- следить за исправностью холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

Директор школы:

С приказом ознакомлены:



М.Сафаралиев.

М.Исакова

Р.Рамазанова

Т.Сейфулаева.