

**Управление образования администрации МР «Кизилюртовский район»**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Чонтаульская средняя общеобразовательная школа№2»**

**368111, с. Чонтаул, ул. Ю.Акаева № 33** [**www.chonta.dagestanschool.ru/**](http://www.chonta.dagestanschool.ru/) **chontaul.sosh2@mail.ru**

**Приказ № 35**

**по МКОУ « Чонтаульская СОШ № 2»**

**от 01.09.2020г.**

**« Об организации горячего питания в школе»**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне

в 2020-2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения

всех норм и правил гигиены, сохранения здоровья и жизни детей

Приказываю:

1.Организовать горячее питание для учащихся 1-4- х классов в школьной

столовой с 01.09.2020 г.

2.Возложить ответственность за организацию горячего питания в школьной

столовой на зам. дир. по УВР Умарову Х.А.

3.Горячее питание организовать 6 дней в неделю с понедельника по субботу

включительно.

4.Утвердить график приёма пищи учащихся 1-4-х классов.

5.Возложить ответственность на повара школьной столовой за:

5.1.провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех

правил САНПИна, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней,

представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;

5.2.организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами

САНПин , которое должно быть полноценным, разнообразным по составу

продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности

растущего организма в основных пищевых веществах;

5.3.ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

5.4.контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых

качеств пищи;

5.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации;

5.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале

« Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;

5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её

хранение;

5.8. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования,

инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования

по назначению, их обработки;

5.9. соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и

нахождения на горячей плите ( не более 2-х часов).

6. В целях контроля за качеством питания создать бракеражную комиссию в

составе:

1. Халилова Б.А. - председатель комиссии, учитель начальных классов

2. Юзьяшарова Х.Б.. - чл. комиссии, пред. профсоюзного комитета

3. Бийсултанова Л.Д. – чл. комиссии, медсестра

4. Терикова Р.Х. – чл. комиссии , повар

5. Отарбиева Х.Н. – чл. комиссии , родитель.

7.Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приёма пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарных гигиенических условий приёма пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

8.Ежедневно до 8:30 ч. классным руководителям в письменной форме

за подписью предоставлять заявку о количестве питающихся.

9. Дежурным учителям во время приёма пищи присутствовать в столовой.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Гаджиев Х.Г.