

1 Департамент образования
Местной администрации городского округа Нальчик»
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №28» городского округа Нальчик

Адрес: 360024 КБР, г. Нальчик, ул. Кабардинская, 196 тел. (8662) 96-76-60 e-mail: school_28@list.ru
ОГРН 1020700760354 ИНН 0711042978 КПП 072601001 сайт: <http://нальцош28.рф/>

ПРИКАЗ № 1

от «02 » сентября 2022 г.

Об организации питания обучающихся, воспитанников в 2022 /2023 учебном году

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

- I. Создать комиссию за организацию горячего питания в составе:
 - Хурановой А.М. – зам. дир. по УВР;
 - Емкужевой З.Н. – зав. производством;
 - Локьяевой С.А. – повара;
 - Ашиновой К.А.- бухгалтера;
 - Жантуевой Х.Б.- социального педагога
 - Життеевой С.А. – заведующего хозяйством.
1. Назначить Хуранову А.М., зам. директора по УВР, ответственной по питанию обучающихся в школе. Делегировать Хурановой А.М. полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием; Жантуевой Х.Б., социальному педагогу школы, за обеспечение бесплатным питанием учащихся с ОВЗ, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.
2. Возложить на Ашинову К.А., бухгалтера школы, полномочия по утверждению 2-недельного, еженедельного (ежедневного) меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания.
3. Хурановой А.М., ответственной за организацию питания в школе:
 - 3.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы.
 - 3.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - 3.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.
 - 3.4. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе. Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.5. Проводить не реже 2 раз в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
4. Зав. производством Емкужевой З.Н.:
 - 4.1. 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.

- 4.2. Иметь утверждённое директором школы перспективное меню на 10 дней, еженедельно вывешивать в уголке разработанное на его основе меню, утвержденное директором школы;
- 4.3. Составлять ежедневные меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для разного возраста; организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;
- 4.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;
- 4.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 4.8. Ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию школы.
- 4.9. Вести работу с поставщиками продуктов;
5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Локьяеву С.А. за:
 - 5.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.2. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.3. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
6. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Життееву С.А. за:
 - 6.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
7. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 7.1. Обеспечение приема пищи детьми своевременно;
 - 7.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 7.4. Обеспечить родительский контроль за организацией горячего питания детей согласно графику.
6. Утвердить:
 - 6.1. Пролонгировать План работы по организации питания в МКОУ «СОШ №28» г.о. Натальинск до особого распоряжения

Директор школы _____ / С.А. Ашинова

С приказом ознакомлены:

- Хуранова А.М. _____
- Емгужева З.Н. _____
- Локьяева С.А. _____
- Ашинова К.А. _____
- Жантуева Х.Б. _____