



МУ «Отдел образования Ножай-Юртовского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с. Ножай-Юрт»  
(МБОУ «СОШ № 2 с. Ножай-Юрт»)  
366241, ЧР Ножай-Юртовский район, с. Ножай-Юрт, ул. Школьная 13,

МУ «Нажин-Юьртан муниципальни кюштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран хьукмат  
«Нажин-Юьртан № 2 йолу юкьсера юкьарадешаран ишкола»  
(МБЙХЪ «Нажин-Юьртан ЙЙШ № 2»)

## ПРИКАЗ

14.08.2024 г.

№ -20/3-О

с.Ножай-Юрт

Об организации горячего питания в школе  
в 2024 - 2025 учебном году.

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 - 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

**приказываю:**

1. Директору школы А.М.Магамедову:

- ✓ Обеспечивать школьную столовую продуктами питания в течение 2024-2025 учебного года; установить время употребления пищи: 11:05 – 11:25 ч.

2. Повару Педаевой Л.Н.:

- ✓ Проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на одну неделю, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;
- ✓ Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на повара Педаевой Л.Н за:

- ✓ разработку недельного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ✓ ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
- ✓ составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- ✓ организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ✓ контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ✓ ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей; контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации

- продуктов; снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд  
оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
- ✓ ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - ✓ ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - ✓ ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - ✓ бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
  - ✓ оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - ✓ сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - ✓ работу с поставщиком продуктов;
  - ✓ хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
  - ✓ правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - ✓ составление разнообразного меню;
  - ✓ выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - ✓ соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
4. **Создать бракеражную комиссию в составе:**

директора школы А.М.Магамедова, дежурного учителя (согласно графику дежурства учителей, в комнате для приёма пищи), повара Педаевой Л.Н., председателя профсоюзного комитета Р.К.Сабдуллаева.

5. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
6. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- Обеспечение приема пищи детьми;
  - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
  - организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

7. **Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.**

**Основание:** ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Директор школы:

А.М.Магамедов

С приказом ознакомлены:

Л.Х.Педаева

Р.К.Сабдуллаев

