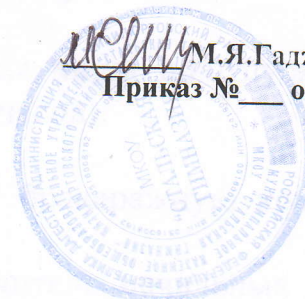


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Стальская гимназия»

368105, РД, Кизилюртовский район, село Стальское, ул. Абдурахмана Гаджи №,16 А тел 8929-868-60-68 ИНН 0516008162 КПП 051601001 ОГРН 1020502232541
e-mail: stalskaya.gimnaziya@mail.ru сайт ОУ:

Утверждаю
Директор



М.Я.Гаджимагомедов
Приказ № ___ от 27.02.2021 г

Приказ №
по МКОУ « Стальская гимназия»
от 01.09.2020г.

« Об организации горячего питания в школе»

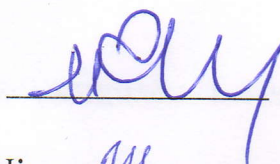
В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020-2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранения здоровья и жизни детей

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 ВР Шуайпова М.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;

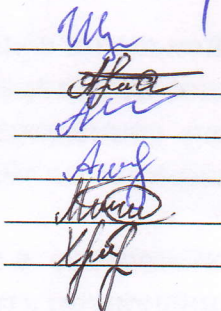
- 5.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.5. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации;
 - 5.6. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - 5.7. ежедневный 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. Мамаева Ш.Н. - председатель комиссии, учитель начальных классов
 2. Ичимагомедова А.А. - чл. комиссии, пред. профсоюзного комитета
 3. Нурова Х.Х. – чл. комиссии, медсестра
 4. Валиева А.Г. – чл. комиссии , повар
 5. Хизриева Ш.К. – 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 гимназии



Гаджимагомедов М.Я.

С приказом ознакомлены:



Шуайпова М.А.

Ичимагомедова А.А.

Нурова Х.Х.

Валиева А.Г.

Мамаева Ш.Н.

Хизриева Ш.К.