



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МО «ХАСАВЮРТОВСКИЙ РАЙОН»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГЕНЖЕАУЛЬСКАЯ СОШ им. Р. М. ЗУМАЕВА»**

368026, Республика Дагестан, Хасавюртовский район, с. Генжеаул, ул. Асхабова №11  
тел. номер: +79285114965, E-mail: [genshkola@yandex.ru](mailto:genshkola@yandex.ru),  
адрес сайта: <https://genzhe.dagestanschool.ru/>

**ПРИКАЗ**

от 04.09.2020 года

№ 481

**Об организации горячего питания**

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, в целях сохранения жизни детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Директору школы Махтиеву А.С.  
-обеспечивать школьную столовую продуктами питания в течение 2020-2021 учебного года;
2. Повару Аджиевой А. А.  
-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 Аджиевой А. А. за:  
-разработку недельного меню на основе Примерного меню 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;  
-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;
  - 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 Махтиева А.С. дежурного учителя (согласно графику дежурства учителей в столовой), повара Аджиевой А. А. председателя профсоюзного комитета Эскерханова Д. Б.
  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. Утвердить Положение об организации питания обучающихся
  8. Утвердить Положение о бракеражной комиссии
  9. 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». МЗ России, 2001 г.

Директор школы:



/Махтиев А. С./