

- 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 Садуллаева Х. И. 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./