

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г.Ачхой-Мартан»
(МБОУ «СОШ №3 г. Ачхой-Мартан»)
МУ «Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан муниципальни бюджетни
йукъарадешаран хьукмат
«Техья-Мартанан №3 йолу йуккъера йукъардешаран ишкола»
(МБЙУХЬ «Техья-Мартанан №3 йолу ЙУЙУИ»)

П Р И К А З

20 августа 2025г.

№ 30

г. Ачхой-Мартан

Об организации горячего питания в школе

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания обучающихся, утвержденным директором от 30.12.2019, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов с 1 сентября 2025 года по 26 мая 2026 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе зам. директора по ВР.
3. Ответственной за питание строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ № 3 г. Ачхой-Мартан»
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару и кухонному работнику необходимо:
 - строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

5.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на зам.дир по ВР.

6.Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ № 3 г. Ачхой-Мартан»

7.Завхозу Хачукаеву М.И.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
- Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

8.Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Э.И. Бакриева