

Приказ

от 30 августа 2021 г.

№ 66/15–П-

«Об организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 55».

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2021-2022 учебного года на основании письма-согласования примерного 10-тидневного меню,

приказываю:

1. Организовать питание учащихся с 1 сентября 2021 года по 31 мая 2022 года на основе письма согласования примерного 10-ти дневного меню.
2. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для учащихся начальной школы с 1 по 4 классы.
3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021-2022 учебный год.
4. Назначить ответственным за организацию горячего питания в школе Ихласову А.М.. Ответственной строго соблюдать и выполнять требования в Положении об организации питания в МБОУ «СОШ № 55».
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания, повару и помощнику повара Адиловой А.А. и Гаджиевой Д.М. необходимо:
 - строго придерживаться десятидневного меню 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 кастрюли в присутствии членов комиссии.
- 5.1 Назначить ответственным за гигиеническое состояние столовой Ибрагимову А.Р..
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в кастрюли производить в присутствии медсестры Ибрагимовой А.Р. или членов комиссии по питанию;
- 6.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Ибрагимову А.Р..
7. Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в

положении об организации питания в МБОУ «СОШ № 55».

8. Завхозу Мирзоеву Г.Р.:

- 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.

9. Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:


- по окончании урока организовано сопроводить учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор


Алиева И.М..

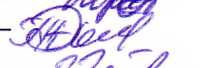
С приказом ознакомлены:

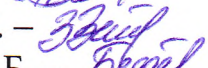
Адилова А.А. — 


Гаджиева Д.М. — 

Мирзоев Г.Р. — 


Ибрагимова А.Р. — 

Тупакова Э.Э. — 

Насрулаева З.З. — 

Бийбулатова Д.Б. — 

Магомедова С.Р. — 

Омарова М.М. — 

Ихласова А.М. — 