

П Р И К А З

от «25» 08 2022г

№ 48

**Об организации горячего питания в школе  
для 1-4 классов**


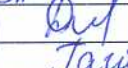
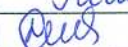
Во исполнение Постановления Правительства РСО-Алания №285 от 28 августа 2020г. «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в РСО-Алания» и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения и укрепления здоровья детей, приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся заместителя директора по УВР Кисиеву Аллу Владимировну.
2. Строго придерживаться утвержденного единого меню для обучающихся 1-4 классов.
3. Утвердить график приема пищи (приложение 1).
4. Назначить заведующую производством Дудаеву Ингу Вахтанговну ответственной за выполнение Программы производственного контроля. Вести журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.
5. Заведующей производством Дудаевой И.В.:
  - провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, 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.
6. Возложить ответственность на Кисиеву А.В. (ответственная за питание), заведующую производством Дудаеву И.В. и медицинского работника Гаглюеву Б.Б. за:
  - ежедневное вывешивание в уголке меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
  - контролем правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- контролем правильного хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - ежемесячную сдачу отчетов;
  - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
  - сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - работу с поставщиками продуктов;
  - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - 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).
7. Создать бракеражную комиссию в составе:
- главный бухгалтер Тезиева Д.Р.;
  - председатель профсоюзного комитета Сотиева Д.О.;
  - школьный медицинский работник Гаглоева Б.Б.;
  - представитель родительской общественности Качлаева Т.Г.
- возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания;
  - членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
8. 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 в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
  - ежедневный учет питающихся детей.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы  Медоев А.Х.

С приказом ознакомлены:

ФИО	подпись
Тезиева Д.Р.	
Дудаева И.В.	
Гаглоева Б.Б.	
Сотиева Д.О.	