

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СОШ а.Али-Бердуковский имени Джамбекова С.Г.»

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
01.10

Номер документа	Дата
1/37	31.08.2023

Приказ
Об организации горячего питания и
утверждении графика приема пищи

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023– 2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения здоровья детей и в соответствии с распоряжением правительства КЧР № 25-р от 15.02.2023 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Во всех классах провести классные родительские собрания по вопросу организации горячего питания.
2. Назначить ответственной за питание учащихся социального педагога Шевхужеву Асият Мухамедовну.
3. Согласно утвержденного 10-дневного меню и меню на один день организовать горячее питание (завтрак или обед).
4. Бесплатное питание предоставляется всем учащимся 1-4 классов.
5. Определить предельный размер стоимости расходов для организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, на одного обучающегося в день с 16.02.2023 года 80 рублей и 160 рублей для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, посещающие общеобразовательные организации, в том числе обучающиеся на дому.
Утвердить график приема пищи. (Приложение №1).
6. Сбор денег возложить на главного бухгалтера с выдачей приходной квитанции.
7. Классным руководителям проводить беседы с учащимися и родителями по здоровому питанию.
8. Заслушивать вопросы организации питания в школе на классных и общешкольных родительских собраниях, педагогических советах.
9. Создать и утвердить комиссию за организацией и качеством питания детей в школе.
10. Повару школы Жужуевой Фатимат Муратовне:
- провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, составлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

11. Медработнику школы Шевхужевой М.М. :

- разработать десятидневное меню на основе примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором; разработать недельного меню.
- ежедневно вывешивать в уголке меню для учащихся 1-4 классов, а также перечень рекомендуемого набора продуктов на обед и полдник детям;
- составлять ежедневное меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контролировать правильную кулинарную обработку, выхода блюд и вкусовые качества пищи;
- ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снимать пробы и записи в специальном брокеражном журнале «Готовых блюд», оценивать готовые блюда;
- ежемесячно подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- вести контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

15. Возложить ответственность на повара школьной столовой Жужуевой Ф.М. за:

- 15.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- 15.2. Сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- 15.3. Работу с поставщиками продуктов.
- 15.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 15.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 15.6. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 15.7. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

16. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 16.1. Обеспечение приема пищи детьми;
- 16.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 16.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 16.4. Организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды (использование бутилированной воды или индивидуальные бутылки с водой).

17. Порядок организации питания.

–При организации работы пищеблока необходимо руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

- Все работники пищеблока должны работать в масках и перчатках.
- Прибытие обучающихся в обеденный зал осуществлять строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой. Ответственные классные руководители.
- При раздаче блюд исключить самообслуживание. Выдачу столовых приборов осуществлять путем индивидуальной раздачи.
- Кондитерские изделия применять в индивидуальной упаковке. Штучные изделия накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося.
- Во время раздачи еды рекомендуется соблюдать физическое дистанцирование путем нанесения разметки на пол.
- При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются обучающиеся одного класса. Все лица, участвующие в раздаче пищи и контроле организации питания, должны работать в средствах индивидуальной защиты (масках и перчатках).
- Между приемами пищи проветривать помещения.
- Усилить контроль за наличием условий и тщательность мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи.
- После каждого приема пищи проводить дезинфекцию посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем.
- Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды путем погружения в дезинфекционный раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на стеллажах в вертикальном положении или на ребре.
- При организации питьевого режима необходимо усилить контроль за санитарным состоянием питьевых фонтанчиков, кулеров, дозаторов, обеспеченность индивидуальной посудой.
- При организации питьевого режима использовать индивидуальные бутылки с водой.

18. Утвердить график приема пищи на 2023-2024 учебный год.

19. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И. о. директора школы: Ф.М. Богатырева

С приказом ознакомлены: _____ /А.М. Шевхужева/

Хутова /А.А. Хутова/

 /М.А. Дугужева/

И.И.И. /Ф.М. Жужуева/

М. М. Шевхужева./