

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Муниципального образования «Кошехабльский район»
«Средняя общеобразовательная школа №10»

ПРИКАЗ

15.08.2022г.

№ 197

х. Игнатьевский

Об организации горячего
питания в школе

В целях организации горячего питания в школе в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены приказываю:

1. Организовать горячее питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10 на период с 01.09.2022г по 31.05.2023г.
2. Назначить ответственной за организацию школьного горячего питания заместителя директора по УВР Зехову Аллу Меджидовну.
3. Назначить Курукина А.С.- завхоза школы, материально-ответственным лицом, за ведение учета и предоставление отчетности по питанию и расходованию денежных средств родителей (законных представителей).
4. Организовать питание обучающихся в школьной столовой по установленному графику.
5. Поручить шеф- повару Бакиевой Марии Владимировне:
 - контролировать правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовых качеств пищи;
 - обеспечивать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - производить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - обеспечивать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, ее хранения, маркировки и правильного использования по назначению, обработки;
 - контролировать бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - обеспечивать надлежащее хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
6. Поручить повару Черновой Зиле Наилевне:
 - обеспечивать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - ежемесячно сдавать отчеты по питанию;
 - обеспечивать сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - ежедневно вывешивать утвержденное меню с указанием размера порций.
7. Поручить медсестре школы Шоровой Ф.А.:
 - ежедневно вывешивать утвержденное меню с указанием размера порций;

КОПИЯ
3/8/22

Директор школы

З.М. Нурсарокова

- ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снимать пробы и делать соответствующие записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- производить ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- вести контроль санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, ее хранения, маркировки и правильного использования по назначению, обработки.

8. Классным руководителям 1-11 классов:

- обеспечивать прием пищи детьми;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических условий при приеме пищи и следить за формированием навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

З.М.Хупсарокова

З.М.Хупсарокова

С приказом ознакомлены:

<i>М.А.</i>	Зехова А.М.	<u>15.08.2022</u>
<i>Ж.И.</i>	Курукин А.С.	<u>13.08.2022</u>
<i>О.А.</i>	Шорова Ф.А.	<u>15.08.2022</u>
<i>Бакиева</i>	Бакиева М.В.	<u>15-08-2022</u>
<i>Р.С.</i>	Чернова З.Н.	<u>15.08.2022</u>

КОПИЯ

З.М.Хупсарокова

Директор школы
З.М. Хупсарокова