Р Е С П У Б Л И К А  Д А Г Е С Т А Н
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕФИМОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» КИЗЛЯРСКОГО РАЙОНА
(МКОУ «ЕФИМОВСКАЯ ООШ»)
с. Ефимовка, ул. 40 лет ВЛКСМ №26, Кизлярский район, республики Дагестан 368814

**ПРИКАЗ № 17**

**от«01» сентября2022г.**

**Об организации горячего питания**
**в школе в 2022– 2023 учебном году.**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2022 – 2023 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1.** Ответственному за горячее питание **Шахбановой Зумруд Джамбулатовне:**

– обеспечивать школьную столовую продуктами питания в течение 2022 – 20223 учебного года;

– установить время обеда: 14. 40 – 14. 50
15.35 – 15.45

– проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на одну неделю, 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.

**3.** Возложить ответственность на **Шахбанову З.Д – учителя начальных классов.**

– разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
– ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак детям;
– составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
– организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
– контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
– контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
– снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
– ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
– ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

– ведение контроля санитарного состояния школьной комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
– бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
– оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
– сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
– работу с поставщиком продуктов;
– хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
– составление разнообразного меню;
– выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
– соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

**4.** Возложить ответственность на классных руководителей 1–4классов за:
– обеспечение приема пищи детьми;
– соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
– формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
– организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

**7.** Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор** /**А.А.Исакова**/

**С приказом ознакомлен(а):**

| № п/п | ФИО работников | подпись |
|---|---|---|
| 1 | Шахбанова З.Д. | |
| 2 | Магомедова Р.Р. | |
| 3 | Магомедова У.Г. | |
| 4 | Шевцова К.М. | |
| 5 | Расулова Т.С. | |