

МУ «Управление образования Ножай-Юртовского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«ОСНОВНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
С.ОСИ-ЮРТ»  
(МБОУ «ООШ С.ОСИ-ЮРТ»)

А.А. Кадырова ул., 17 А, с. Оси-Юрт, Ножай-Юртовский  
муниципальный район, ЧР, 366237  
тел.: 8(938)898-54-30; e-mail: mbou\_oosh\_osiyurt@mail.ru  
http://www.osiyurt.edu95.ru ОКПО 63422156, ОГРН  
1092032001797, ИНН/КПП 2009001813/200901001

МУ «Нажи-Юьртан муниципальни  
кӀоштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни  
юкьардешаран учреждени  
«ОБСИ-ЮБРТАРА КОБРТА ИШКОЛ»  
(МБЮУ «ОБСИ-ЮБРТАРА КИ »)

А.А. Кадыровн ур., 12, Оьси-Юрт ю., Нажи-Юьртан  
муниципальни кӀошт, НР, 366237  
тел.: 8(938)898-54-30; e-mail: mbou\_oosh\_osiyurt@mail.ru  
ОКПО 63422156, ОГРН 1092032001797, ИНН/КПП  
2009001813/200901001

## ПРИКАЗ

от «01» августа 2020.

№ 70/1-П

### Об организации питания обучающихся в 2020/2021 учебном году

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся охраны и укрепления здоровья обучающихся

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Манатову А.М., заместителя директора по УВР, ответственной по питанию обучающихся в школе. Делегировать Манатовой А.М полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием, за обеспечение бесплатным питанием учащихся, по утверждению еженедельного (ежедневного) меню, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам правильного питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.
2. Манатовой А.М., ответственной за организацию питания в школе:
  - 3.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы.
  - 3.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, основного, среднего общего и профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08.
  - 3.3. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.
  - 3.4. Осуществлять совместно с бракеражной комиссией общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе. Проводить снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.5. Проводить не реже 2 раз в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
3. Повару Рахасевой З.У.:

- 4.1. 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.
- 4.2. Иметь перспективное меню на 10 дней, еженедельно вывешивать в уголке разработанное на его основе меню, утвержденное ответственным за организацию питания в школе;
- 4.3. Составлять ежедневное меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюда для разного возраста; организовать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 4.4. Осуществлять правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи; правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 4.5. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;
- 4.6. Проводить ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и осуществлять правильное её хранение;
- 4.7. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Рахаеву З.У. за:
  - 4.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащения кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
  - 4.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 4.3. Работу с поставщиками продуктов;
  - 4.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 4.5. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
5. Возложить ответственность на классных руководителей за:
  - 5.1. Обеспечение приема пищи детьми;
  - 5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
  - 5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
6. Утвердить:
  - 6.1. Пролонгировать План работы по организации питания в МБОУ «ООШ с. Оси-Юрт» до особого распоряжения.

Директор

Н.Ш. Пашаев

С приказом ознакомлены:

Манатова А.М.  
Рахаева З.У.

