

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН «ТЕРЕЧНАЯ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ТЛЯРАТИНСКОГО РАЙОНА»**

РД, п/о Люксембург, СПК Победа, тел. 8(989) 658 -50-91, E-mail: terek2233@mail.ru

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2020 г.

№ ____

**«Об организации питания обучающихся,
воспитанников в 2020/2021 учебном году».**

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся охраны и укрепления здоровья обучающихся.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Алиеву М.Н., старшего вожатого, ответственной по питанию обучающихся в школе. Делегировать Алиевой М.Н. полномочия за полноту охвата учащихся горячим питанием, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями.
2. Алиевой М.Н., ответственной за организацию питания в школе:
 - 3.1. Организовывать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием учащихся 1- 4 классов школы.
 - 3.2. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального 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 общественно-административный контроль за организацией и качеством питания в школе.
 - 3.5. Проводить не реже 2 раз в год совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
3. Повару Муртазалиевой М.М.:
 - 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 утверждённое Роспотребнадзором 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;
 - 4.4. Осуществлять правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

- 4.5. Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 4.6. Ежемесячно по ведомости бухгалтерского отчета сдавать расчеты по питанию в бухгалтерию школы.
- 4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Муртазалиеву М.М. за:
 - 4.1. 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;

Директор школы:

А.Ш. Гамзатов

С приказом ознакомлены: