



МУ «Итум-Калинский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ИТУМ-КАЛИ
ИМЕНИ ИСАЕВА ХУСЕЙНА АБУБАКАРОВИЧА
ИТУМ-КАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ с. Итум-Кали им. Исаева Х.А.»)

МУ «Итон-Кхаьллан КДО»
Муниципальни бюджетни юкъярдешаран учреждени
«ИТОН-КХАЬЛЛАН КЮШТАН ИТОН-КХАЬЛЛА ЮБРТАН
ИСАЕВН АБУБАКАРАН ХЪУСЕЙН ЦАРАХ ЙОЛУ
ЮККЪЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «Итон-Кхаьлла юьртан Исаевн А.Хь. цIарах йолу ЮЮШ»)

П Р И К А З

30.08.2024г.

№68-од

с. Итум-Кали

Об организации горячего питания в 2024-2025 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20 п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание школьников 1-4 классов на период 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе директора школы Хамидову С.Т. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 02.09.2024 г. подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Исламовой А.П. – педагога- психолога;
Рахмаеву К.М. – зам. директора по ВР;
Горкавенко Т.А. – зам. директора по УВР.

4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся 1-4 классов согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 85.53 рублей.

5. Повара школы Акуеву М.М. назначить ответственной за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного цикличного меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2023 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

6. Классным руководителям 1-4 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

