

МУ «Грозненский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С. ПРАВОБЕРЕЖНОЕ»
(МБОУ «СОШ № 2 с.Правобережное»)

МУ «Грозненски РОО»
Муниципальни бюджетан юкьерчу дешаран хьукмат
«ПРАВОБЕРЕЖНИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА № 2»
(МБОУ «Правобережни ЮЮШ № 2»)

П Р И К А З

01.09.2022

№ 96

с. Правобережное

**Об организации горячего и питания обучающихся
в МБОУ «СОШ № 2 с.Правобережное
в 2022/2023 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее одноразовое питание (завтрак) в 2022-2023 учебном году для обучающихся 1–4-х классов в дни работы МБОУ «СОШ № 2 с.Правобережное».

2. Назначить ответственным за организацию питания школьников Хасиева М.Ш. и вменить ему в обязанности:

- строгое соблюдение санитарных правил при организации питания;
- доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.

3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет за счет бюджета МБОУ «СОШ № 2 с.Правобережное».

4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню с 1-4 классы.

5. Повара школы назначить ответственной за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;

- соблюдать 12-дневное цикличное 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;
- обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

6. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

7. Классным руководителям 1–4-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой.
- организованно сопровождать обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

8. Утвердить прилагаемый график питания учащихся в школьной столовой.

9. Хасиевой А.Ш. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.

10. Заместителю директора по ИКТ Хасиеву А.Ш. разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте лица.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.Ш.Жамалдаева