



Администрация городского округа
с внутригородским делением «город Махачкала»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №53»

367007, Махачкала пос. Турали

Приказ № 111
от " 20 " 08 2020 г.

«О назначении ответственного
за организацию горячего питания
обучающихся»

В целях организации горячего питания и питьевого режима в школе на должном уровне в 2020 – 2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей приказываю:

1. Назначить ответственным за питание учащихся 1-4 кл Зам.директора по УВР Шахбанову Ц.М.
2. Установить время кормления:

класс	Кол-во уч-ся	время	№ урока	смена	Классный руководитель
1а	19	9 ¹⁵	2	1	Гулбагомедова З.М
1б	19	9 ⁴⁰	3	1	Абдуллаева А.Н
1в	15	10 ⁰⁵	4	1	Муратханова П.А
2а	18	13 ⁵⁰	1	2	Абдуллаева А.Н
2б	17	14 ¹⁰	2	2	Рустамханова Д.Х
2в	11	14 ³⁰	2	2	Курбанова З.М
3а	20	14 ⁵⁰	3	2	Керимова М.А
3б	23	15 ¹⁰	3	2	Муратханова П.А
4а	20	15 ³⁰	4	2	Ибрагимова Н.Г
4б	17	10 ⁵⁵	4	1	Сефербекова А.М
9	179				

3. Вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

4. Повару Сайпудиновой Аминат Максудовне

4.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

4.2 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.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Сайпудинову А.М за:

5.1. Ежедневного вывешивания меню утвержденный директором ;

5.4. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5.5 Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

5.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.7. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.8. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

5.10. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5.11. Ежемесячно сдавать отчеты .

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Сайпудиновой А.К. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,

оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3 работу с поставщиками продуктов.

6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов,

проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.6. составление разнообразного меню;

6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4 организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Утвердить меню на 10 дней.

9. Контроль за выполнением данного приказа возложить на зам.директора УВР Шахбанровой Ц.М.



Директор МБОУ СОШ № 53

Б.А.Ахмедханова