

МУ «Грозненский РОО»  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с. ТОЛСТОЙ-ЮРТ»  
(МБОУ «СОШ № 2 с. Толстой-Юрт»)**

МУ «Грозненски РОО»  
**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРДЕШАРАН УРХАЛЛА  
«ГРОЗНЕНСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ К1ОШТАН ДОЙКУР-ЭВЛАНА ЮККЪЕРА  
ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА № 2»  
(МБЮУ «Дойкур-Эвлана юккъера юкъардешаран школа № 2»)**

**П Р И К А З**

**29.08.2023 г.**

**№ 166-П**

**с. Толстой-Юрт**

**О назначении ответственного за организацию питания в школе 2023-2024 уч. год**

В соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, с целью охвата детей школьного возраста питанием,

**п р и к а з ы в а ю :**

1. Назначить ответственной за организацию горячего питания Цевнаеву Л.В. – повара.
2. Координировать работу по организации питания с классными руководителями 1-4 классов, со школьной медсестрой.
3. Вести ежедневный учёт детей, которые получают бесплатное горячее питание за счёт средств муниципального бюджета.
4. Проводить бракераж готовой продукции
5. Контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала.
6. Ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.
7. Контролировать:
  - соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;

- наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой и сырой продукции, «Здоровье» и журнала производственных отходов;
  - санитарно-техническое состояние пищеблока;
  - соблюдение питьевого режима в учебном заведении во избежание заболеваний по причине некачественной воды.
8. Заместителю директора по АХЧ Батукаеву С.С. контролировать наличие и срок действия санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий продукты питания.
  9. Согласовать и утвердить ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного с директором школы.
  10. Контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра.
  11. Проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, результаты фиксировать в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
  12. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции.
  13. Держать на особом контроле санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её раздаче, мытье использованной посуды.
  14. Ежедневно вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал температуры и влажности складских помещений.
  15. Контроль над исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Директор

С.М. Берсанов

С приказом ознакомлены:

Цевнаева Л.В.

Батукаев С.С.