



МУ «Грозненский РОО»

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С. ТОЛСТОЙ-ЮРТ»
(МБОУ «СОШ № 2 с. Толстой-Юрт»)**

МХъ «Грозненски КІДО»

**Муниципальни бюджетни йуккъерчу дешаран хъукмат
«ДОЙКАР-ЭВЛАР № 2 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБИДХъ «Дойкар-Эвлар № 2 ЙИИ»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025г.

№ 99

с. Толстой-Юрт

О назначении ответственного за организацию питания в школе 2025-2026 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, приказываю:

1. Назначить ответственной за организацию горячего питания Цевнаеву Л.Д. – повара.
2. Координировать работу по организации питания с классными руководителями 1-4 классов.
3. Проводить бракераж готовой продукции
4. Контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала.
5. Ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.
6. Контролировать:
 - 6.1. соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;
 - 6.2. наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой и сырой продукции, «Здоровье» и журнала производственных отходов;
 - 6.3. санитарно-техническое состояние пищеблока;
 - 6.4. соблюдение питьевого режима в учебном заведении во избежание заболеваний по причине некачественной воды.
7. Заместителю директора по АХЧ Алханову Ш.Ш. контролировать наличие и срок действия санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий продукты питания.

8. Согласовать и утвердить ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного с директором школы.
9. Контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра.
10. Проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, результаты фиксировать в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
11. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции.
12. Держать на особом контроле санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её раздаче, мытье использованной посуды.
13. Ежедневно вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал температуры и влажности складских помещений.
14. Контроль над исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Директор

С.М. Берсанов

С приказом ознакомлены:

Цевнаева Л.В.

Алханов Ш.Ш.