



КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 20» г.о. Нальчик

360904, КБР, г. Нальчик, с. Кешке, ул. Катханова, 91, тел. (8662) 71-04-67, 71-06-47

Приказ

от 06.09. 2019 г.

№210/6

Об организации питания обучающихся

1-4 классов в 2019-2020 учебном году

На основании Постановления местной администрации г.о. Нальчик от 29.12.2018 г. № 2485 «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием обучающихся муниципальных казенных образовательных учреждений г.о. Нальчик в 2019 году»

приказываю:

1. Организовать питание в ОУ, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».
2. Обеспечить бесплатным питанием (горячим завтраком) обучающихся 1-4 классов в количестве 323 человек из расчёта 13 рублей 80 копеек в день на одного обучающегося.
3. Классным руководителям 1-4 классов довести до сведения обучающихся порядок посещения столовой, лично присутствовать при кормлении детей, вести ежедневно учёт питания.
4. Ответственность за разработку десятидневного меню и его согласование с Роспотребнадзором возложить на Казанчеву З.З., зав.производством.
5. Создать бракеражную комиссию в составе: Кешевой Р.Х.- зам. директора по ВР, Погеровой Д.Ч.- гл. бухгалтера, Казанчевой З.З.- зав.производством, Цраевой С.М.- медсестре, Глушовой З.Х.- социального педагога, Татаровой С.Б.- повара для снятия пробы и оценки качества блюд. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» медсестре.
6. Медицинской сестре Цраевой С.М.:
 - 6.1. ежедневно перед началом рабочей смены проводить осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний

- кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- 6.2. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней;
 - 6.3. организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
 - 6.4. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 6.5. контроль за закладку в котёл продуктов питания;
 - 6.6. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 6.7. ежедневно делать забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 6.8. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
7. Возложить ответственность на заведующего производством Казанцеву 3.3. за:
- 7.1. организацию питания детей в соответствии с Постановлением Главного государственного врача от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
 - 7.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 7.3. контроль за закладку в котёл продуктов питания;
 - 7.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 7.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
 - 7.6. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 7.7. представление ежедневного отчёта по израсходованным продуктам питания;
 - 7.8. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 7.9. ежемесячный подсчёт продуктов по окончательной бухгалтерской ведомости;
 - 7.10. ведение контроля за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
 - 7.11. ведение работы с поставщиками (предоставление заявки на поставку продуктов, своевременное их получение и т.д.).
8. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
 - 8.3. формирование навыков самообслуживания и правил этикета у детей;
 - 8.4. организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



М.Д.Асланова

С приказом ознакомлен(а):

	Д. Х. Кемзева
	С. Б. Матарова
	З. З. Козаньева
	С. М. Израева
	З. М. Туганова
	Д. Ю. Носова