



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Махачкалинский многопрофильный лицей №39 им.Б.Астемирова»

367030, РД, гор. Махачкала, пр-т И.Шамяля 47, тел.(8722)62-49-40

Приказ № 60 - П

по МБОУ «Лицей №39»

от 30.08.2021г.

«Об организации горячего питания для учащихся 1-4-х классов на 2021-2022 учебный год и назначении ответственного лица».

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37) и в целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2021-2022 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить с 01.09.2021г. по 31.05.2022г. бесплатным одноразовым питанием учащихся 1- 4 классов в количестве 1455 учащихся.
2. **Назначить ответственной за организацию контроля питания учащихся заместителя директора по УВР Умарову Карему Тужутдиновну.**
3. **Ответственной за организацию питания:**
 - руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в лицее и положением о бракеражной комиссии;
 - разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе;
 - вести строгий контроль над санитарным состоянием школьной столовой, наличием ежедневно обновляемого меню, дезинфицирующих средств, не допускать случаев использования средств, предназначенных на питание учащихся 1-4 классов не по прямому назначению;
 - вести контроль соответствия предоставляемого горячего питания ежедневному меню;
 - своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в МКУ «Управление образования» по запросу;
 - составить график посещения столовой учащимися школы на 2021-2022 учебного года
4. **Классным руководителям 1-4-х классов:**
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
 - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
5. **Медработникам Магомедовой М.И., Сунгаровой П.Г. ежедневно:**

- следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
- контролировать отбор и условия хранения суточной пробы;
- контролировать соответствие вводимого препарата суточной дозе при витаминизации блюд.

6. Заведующей производством Идрисовой С.С.:

- Обеспечить выполнение натуральных норм и рациона питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по РД;
- Не использовать для приготовления пищи пищевые продукты указанные в перечне пищевой продукции, которые не допускается при организации питания детей(приложение №6 Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Обеспечить сбалансированное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), минеральных веществ и рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (таблица №1 приложения №10 к Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20);
- Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с утвержденными технологическим картами;
- Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника, обеспечив соответствие вводимого препарата суточной дозе;
- Замену продуктов необходимо производить в соответствии с приложением №11 к Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20);

7. Зам. директору по АХЧ Ибрагимовой Б.Р.

- следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию лицея;
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить санитарно-гигиенические условия в столовой
- обеспечить достаточное количество мебели, посуды
- обеспечить проведение лабораторно-производственного контроля пищеблока.

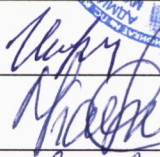
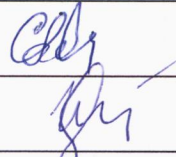
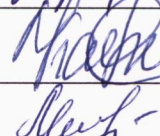
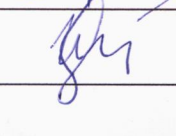
8. Ответственность за санитарно-гигиенические условия в столовой возложить на заместителя директора по АХЧ Ибрагимову Б.Р., на кухне зав. производством школьной столовой Идрисову С.С. и на мед.персонал лицея Магомедову М.И. и Сунгарову П.Г.

9. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на зам. директора по УВР НОО Умарову К.Т.

Директор МБОУ «Лицей №39»

Абдулжалилова Г.Г.

С приказом ознакомлены

Ибрагимова Б.Р.		Сунгарова П.Г.	
Умарова К.Т.		Идрисова С.С.	
Магомедова М.И.	