



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
« ГОРОД ХАСАВЮРТ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СОШ №4»
368000, РД, г.Хасавюрт, ул.Буйнакская 95, Тел.8(87231) 5-19-13. E-mail:4shkola@inbox.ru

От 02.09.2023 г. Выписка из приказа № 53\1 по МКОУ «СОШ №4»

**О назначении ответственного за
организацию питания в школе на
2023 — 2024 учебный год.**

В соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 У2273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 N2 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию горячего питания Гасанову З.И. – заместителя директора по УВР нач. классов:

1.1. Координировать работу по организации питания учащихся с классными руководителями 1-4 классов, со школьной медсестрой.

1.2. Вести ежедневный учёт детей, которые получают бесплатное горячее питание ..

1.3. Проводить бракераж готовой продукции.

1.4. Контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала.

1.5. Ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.

1.6. 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, журнала «Здоровье» и журнала производственных отходов;

- санитарно-техническое состояние пищеблока;

- соблюдение питьевого режима в учебном заведении во избежание заболеваний по причине некачественной воды:

3.1. Вести ежедневный контроль за состоянием здоровья и кожных покровов работников пищеблока, результаты фиксировать в Гигиеническом журнале (сотрудники).

3.2. Согласовывать ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного, утвержденного индивидуальным предпринимателем и согласованным с директором школы.

3.3. Контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра.

3.4. Проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, результаты фиксировать в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и Журнале бракеража готовой пищевой продукции соответственно).

3.5. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции, проведением «С»-витаминации готовых напитков.

3.6. Держать на особом контроле санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её раздаче, мытье использованной посуды, инвентаря.

3.7. Ежедневно вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнал температуры и влажности складских помещений.

4. Контроль над выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора МКОУ СОШ№4



А.Х. Муталибов