



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БОТАШЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМ.Б.Т.АХАЕВА.»**

**ХАСАВЮРТОВСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

368030, Хасавюртовский район, с. Боташюрт, ул.Южная 2а

тел.8 (928) 059-81-87,

E-mail:

[botash\\_shkola@mail.ru](mailto:botash_shkola@mail.ru)

---

от 30.08.2021г.

**Приказ № 4 п.3**

Об организации горячего питания на 2021-2022уч.год

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2021-2022 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей.

Приказываю:

1. Директору школы Магомедовой Н.З.  
- обеспечить школьную столовую продуктами питания в течении 2021-2022 учебного года.
2. Повару Болатовой М.Р.  
- проводить все расчеты согласно существующим нормам, выполнения всех требования САНПИН, иметь утвержденное двухнедельное меню и представить ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.  
- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами САНПИН, которое должно быть полноценным разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворят физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на повара Болатову М.Р. за:  
- разработку недельного меню на основе примерного двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей пищевых веществах и норм питания.

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов.
- контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов,
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение,
- ведение контроля санитарного состояния школьной классной для приготовления пищи, ее оборудования, инвентаря, посуды их хранения, лакировки и правильного использования по назначению, их обработки
- бесперебойную работу холодильно – технического оборудования.

Создать бракеражную комиссию в составе:

директор школы Н.З.Магомедова ,

повар- Болатова М.Р.,

помощник повара- Вадиева А.,

помощник повара-Явгишиева Р.Х.

зам. по УВР- Гаджимурзаева Ж.М.,

член родительского комитета Мажагатова С.Р.

Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

Возложить ответственность на классных руководителей за сопровождение детей в столовую и формировать навыков самообслуживания.

Утвердить Положение бракеражной комиссии.

Контроль за исполнением приказа оставляют за собой.

Основание : ГСЭ «Санитарно эпидемиологического правила СП 23.6 1079-01

Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» МЗ России 2011г.

Директор школы:  Н.З. Магомедова



- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов.
- контроль за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов,
- снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение,
- ведение контроля санитарного состояния школьной классной для приготовления пищи, ее оборудования, инвентаря, посуды их хранения, лакировки и правильного использования по назначению, их обработки
- бесперебойную работу холодильно – технического оборудования.

Создать бракеражную комиссию в составе:

директор школы Н.З.Магомедова ,

повар- Болатова М.Р.,

помощник повара- Вадиева А.,

помощник повара-Явгишиева Р.Х.

зам. по УВР- Гаджимурзаева Ж.М.,

член родительского комитета Мажагатова С.Р.

Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

Возложить ответственность на классных руководителей за сопровождение детей в столовую и формировать навыков самообслуживания.

Утвердить Положение бракеражной комиссии.

Контроль за исполнением приказа оставляют за собой.

Основание : ГСЭ «Санитарно эпидемиологического правила СП 23.6 1079-01

Санитарно – эпидемиологических требований к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» МЗ России 2011г.

Директор школы:  Н.З. Магомедова

