

МУ «Грозненский РОО»
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 3 С. ПРАВОБЕРЕЖНОЕ
ГРОЗНЕНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ»
(МБОУ «СОШ № 3 с. Правобережное»)

МУ «Грозненски РОО»
Муниципальни бюджетни
йукъарадешаран хьукмат
«ПРАВОБЕРЕЖНИ ЙУККЪЕРА
ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛА № 3
ГРОЗНЕНСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ
КЮШТАН НОХЧИЙ
РЕСПУБЛИКИН»
(МБЙХЪ «Правобережни йуьртан
ЙЙИ № 3»)

П Р И К А З

28.08.2024

№362

с. Правобережное

Об организации горячего и питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 с.Правобережное» в 2024/2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее одноразовое питание (завтрак) в 2024-2025 учебном году для обучающихся 1-4-х классов в дни работы МБОУ «СОШ № 3 с. Правобережное».

2. Назначить ответственным за организацию питания школьников Мурдиеву А.Х. и вменить ему в обязанности:

- строгое соблюдение санитарных правил при организации питания;
- доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.

3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет за счет бюджета МБОУ «СОШ № 3 с. Правобережное».

4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню с 1-4 классы.

5. Повара школы назначить ответственной за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдать 10-дневное цикличное меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - контроль за входящим сырьем;
 - обеспечение помещений столовой моющими и санитарногигиеническими средствами;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
 - ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.
6. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.
7. Классным руководителям 1-4-х классов:
- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
 - нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой.
- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
 - проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
 - осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.
8. Утвердить прилагаемый график питания учащихся в школьной столовой.
9. Делопроизводителю Хаджиевой А.В. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.
10. Заместителю директора по ИКТ Юнусова А.Ш. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Э.Х.Тагирова