

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА им.Р.ЭЛЬМУРЗАЕВА с.ХАМБИ-ИРЗИ»
(МБОУ «СОШ им.Р.Эльмурзаева с.Хамби-Ирзи»)
МУ «Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан
муниципальни бюджетни йукъарадешаран хьукмат
«Хамби-Ирзера Р.Эльмурзаевн цӀарах йолу йуккьера йукъарадешаран ишкол»
(МБЙУХЪ «Хамби-Ирзера Р.Эльмурзаевн цӀ. йолу ЙУЙУИ»)

П Р И К А З

25 августа 2026г.

№ 17-од

с.Хамби-Ирзи

об организации горячего питания в школе



В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.4283-26. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86855) действует с 01.09.2026 до 01.09.2032», Положением об организации питания обучающихся, утвержденным директором от 29.08.2025 №43-ОД, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов с 1 сентября 2026 года по 28 мая 2027 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе зам. директора по ВР Албастова М.Р.:
3. Ответственной за питание строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ им.Р.Эльмурзаева с.Хамби-Ирзи»
- 4.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару и кухонному работнику необходимо:
 - строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;

выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

5.1 Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке;

6.Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ им.Р.Эльмурзаева с.Хамби-Ирзи»

7.Завхозу школы Согаипову О.А.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
- Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

8.Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Р.С.Юнусова