### МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

### УЧРЕЖДЕНИЕ «ШОВКРИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»им.Г.А.ГАДЖИЕВА

###

**ПРИКАЗ № 20**

27.08.2021г. с.Шовкра

**Об организации горячего питания в школе**

**на 2021-2022 учебного года**

 На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школ

  **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания в школе заместителя директора по УВР - **Эфендиеву З.Г.**
2. **Ответственной за организацию питания:**
	1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
	2. разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе .
	3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам.
	4. составить режим приема пищи учащимися школы;
3. **Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2021-2022 учебного года.**
	1. 11.05—11.25м---1 смена
4. **Классным руководителям 1-4 классов:**
	1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
	2. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
	3. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
	4. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде.
5. **Назначить ответственным:**
	1. **Тумалаева Д.Ш.,** медработнику– за соответствие организации питания в столовой по нормам САНПИН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 г. N 45.
	2. **Какваева Д.Р.** – за ежедневное предоставление информации о количестве учащихся.
6. **Медработнику Тумааева Д.Ш- ежедневно**
	1. следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
	2. контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

* 1. проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
	2. проверяет состояние здоровья повара.
	3. проводят витаминизация третьих блюд.
1. **Заместителю директора поУВР-Эфендиева З.Г.**
	1. следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
	2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт.
	3. Составить и утвердить «Дорожная карта» по совершенствованию организации питания учащихся в ОУ.
	4. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

 Директор школы /Какваева А.М/