



МУ «Урус-Мартановский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
С.РОШНИ-ЧУ ИМЕНИ.А.Ш.БЕКСУЛТАНОВА»
(МБОУ «СОШ № 1 с. Рошни-Чу имени .А.Ш.Бексултанова»)

МУ «Хъалха-Мартан К1ДО»
Муниципальни буьджетни йукъарадешаран учреждени
«РОШНИ-ЧУ ЙУРТАН БЕКСУЛТАНОВ А.Ш. Ц1АРАХ
№ 1 ЙОЛУ ЙУКЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБИЙУУ «Рошничу йуьртан Бексултанов А.Ш. ц1арах № 1 йолу ЙУЙУШ»)

ПРИКАЗ

28.08.2025г.

№ 46 -о/д

с.Рошни-Чу

Об организации горячего питания в школе

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2025-2026 учебного года на основании письма-согласования примерного 10-ти дневного меню, приказы:

1. Организовать питание обучающихся с 1 сентября 2025 года по 27 мая 2025 года на основе письма - согласования примерного 10-ти дневного меню.
2. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для обучающихся от 6.6 до 18 лет.
3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год.
4. Назначить ответственным за организацию питания в школе медсестру Бекаеву М.С. строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ №1 с. Рошни-Чу имени А.Ш. Бексултанова»
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару Абдулмежидовой И.А. и кухонному работнику Тамаевой Ф.Я. 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.

- 5.1. Назначить ответственным за гигиеническое состояние столового повара Абдулмежидову И.А. и кухонного работника Тамаевой Ф.Я..
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры Бекаевой М.С. или членов комиссии по питанию.
- 6.1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Бекаеву М.С.
7. Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ №1 с. Рошни-Чу имени А.Ш. Бексултанова»
8. Завхозу Бекаев И.М.:
 - 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.
9. Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:
 - по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор

А.Д.Гойсумова

С приказом ознакомлены:

1. Абдулмежидова И.А.
2. Бекаев И.М.
3. Бекаева М.С.
4. Тамаева Ф.Я.
5. Дашаева Э.У.

Директор

А.Д.Гойсумова