

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШОВКРИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА»им.Г.А.ГАДЖИЕВА**

ПРИКАЗ № 22

23.08.2024г.

с.Шовкра

**Об организации горячего питания в школе
на 2024-2025 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 учительницу по начальным классам - **Эфендиеву З.Г.**
2. **Ответственной за организацию питания:**
 - 2.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
 - 2.2. разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе .
 - 2.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам.
 - 2.4. составить режим приема пищи учащимися школы;
3. **Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2024-2025 учебного года.**
 - 3.1. 11.05—11.25м---1 смена
4. **Классным руководителям 1-4 классов:**
 - 4.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - 4.2. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - 4.3. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
 - 4.4. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде.
5. **Назначить ответственным:**
 - 5.1. **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.
 - 5.2. **Какваева Д.Р.** – за ежедневное предоставление информации о количестве учащихся.
6. **Медработнику Тумаева Д.Ш- ежедневно**
 - 6.1. следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
 - 6.2. контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

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

Директор школы

/Какваева А.М/