

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД с.п.КУБА-ТАБА»
БАКСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

КБР Баксанский район с.п. Куба-Таба, ул. Октябрьская, д.74 Телефон 8-86634-31-0-16.

E-mail-nshds.k-t@yandex.ru

29.08. 2025г.

Приказ № 99

**Об организации горячего питания
в 2025-2026 учебном году**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с пунктом 5 а перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации от 15.01.2020 г. № ПР -113, распоряжением Правительства КБР от 31.08.2020г № 362-рп «О распределении субсидий, предоставляемых в 2020 году из республиканского бюджета КБР бюджетам муниципальных районов и городских округов на софинансирование расходных обязательств, возникающих при реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в рамках государственной программы КБР «Развитие образования в Кабардино-Балкарской республике» на основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020г. № МР 2.4.0179-20, на основании Постановления Главы местной администрации Баксанского муниципального района от 06.09.2022 г. № 1342 п «Об организации горячего питания учащихся Баксанского муниципального района», -

приказываю:

1. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся начальных классов в 2025-2026 учебном году с 02.09.2025 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания Батырову Н.Х.
3. В целях упорядочения работы столовой и профилактики распространения инфекционных заболеваний руководствоваться графиком посещения столовой учащимися начальных классов. (приложение 1)
4. Классным руководителям начальных классов :

- ✓ Проводить разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.
- ✓ Проводить классные часы и уроки Здоровья.
- ✓ Ежедневно заполнять табеля учета приемов горячей пищи обучающимися.
- ✓ Ежемесячно предоставлять табель по классу ответственному за питание Батыровой Н.Х.
- ✓ Нести полную ответственность за поведение обучающихся в столовой.
- ✓ Осуществлять контроль при приеме пищи.
- ✓ Осуществлять подачу уточненной заявки на питание в столовую ежедневно до 8.30.

5. Ответственным за организацию и качество питания

(Кокова З.Х., Гучева Я.Х., Татимова С.Х.)

- ✓ Организовать работу с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)
 - ✓ Организовать своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с санитарными требованиями и нормами.
 - ✓ Обеспечить после каждого использования посуды, столовых приборов их дезинфекцию путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием.
 - ✓ Ежедневно следить за исправностью торгового и холодильного оборудования и его комплектующих на пищеблоке.
 - ✓ Осуществлять своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с примерным меню
 - ✓ Составлять своевременно заявки на необходимые продовольственные товары, контролировать ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
 - ✓ Осуществлять контроль за входящим сырьем.
 - ✓ Соблюдать санитарно-гигиенические требования в пищеблоке.
 - ✓ Категорически не использовать продукты питания без сертификата качества.
 - ✓ Сохранять контрольные суточные пробы блюд в соответствии с нормативами.
 - ✓ Строго соблюдать правила безопасности и электробезопасности, правила эксплуатации технологического оборудования столовой, пользования моющими и дезинфицирующими средствами.
 - ✓ Незамедлительно сообщать завхозу о поломках и неисправностях.
 - ✓ Проходить периодически профмедосмотры.
- За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, полную материальную ответственность несет повар.

Батыровой Н.Х.

- ✓ Подготовить необходимую документацию по организации питания.
- ✓ Контролировать сопроводительные документы, подтверждающие качество безопасность пищевых продуктов.

- ✓ Соблюдать нормы и правила на всех этапах приготовления и реализации блюд.
- ✓ Организовать контроль за соответствием гигиеническим требованиям продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
- ✓ Осуществлять расстановку поваров и других работников производства.
- ✓ Обеспечивать нормы закладки и выход блюд в соответствии с нормативами.

6. Медицинской сестре Афауновой А.Х.

- ✓ Ежедневно перед началом смены проводить у сотрудников пищеблока осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.
- ✓ Контролировать ведение и оформление следующих документов:
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья работников;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- ✓ Контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ✓ Контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- ✓ Проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных, проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
- ✓ Проводить контроль санитарного состояния пищеблока, оборудования, хранения в течение дня продуктов в соответствии с требованиями СанПин.
- ✓ Осуществлять контроль за своевременным и в полном объеме ведением документации по организации питания обучающихся.
- ✓ Осуществлять контроль оформления претензионных актов, актов приемки услуг, актов сдачи-приемки услуг, актов недовоза и вести контроль по их исполнению.
- ✓ Осуществлять контроль качества готовых блюд.
- ✓ Осуществлять контроль норм выхода блюд с пищеблока и норм раздачи.
- ✓ Контролировать организацию приема пищи обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий.

- ✓ Осуществлять контроль наличия и ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции в полном объеме.

7.Кладовщику Батыровой Н.Х.

- ✓ Обеспечить прием продуктов питания на склад.
- ✓ Обеспечить контроль приема продуктов питания от поставщиков в соответствии с требованиями .
- ✓ Осуществлять контроль товарно-транспортных накладных с включением сведений о качестве и безопасности продукции.
- ✓ Списывать продукты по меню –требованию.
- ✓ Контролировать вывоз отходов .
- ✓ Обеспечить контроль за санитарным состоянием пищеблока.
- ✓ Следить за исправностью оборудования и мебели на пищеблоке и подсобных помещениях.
- ✓ Обеспечить необходимое количество моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.
- ✓ Обеспечивать наличие торгового, холодильного, технологического оборудования на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря.

За продукты питания , находящиеся на складе , полную материальную ответственность несет кладовщик.

8. Ответственность за исполнение приказа возложить на ответственного по питанию Батырову Н.Х.

9.Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

И. о директора :

Кардова М.Ш.



С приказом ознакомлены:

Батырова Н.Х. -

Араунова А.Х. -

Корова З.Х. -

Тугева Я.Х. -

Патимова С.Х. -

(Handwritten signatures of the listed individuals)