



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ  
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ №9»  
Ул. Лаптиева, 55, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367007, тел (8722) 65-07-69 e-mail:  
school 9 mchk@mail.ru ОГРН 1070561000234,ИНН/КПП 0561042246/057101001, ОКПО 49166752

Приказ № 989/В - П

по МБОУ «лицей №9»

от 29.08.2023г.

«Об организации горячего питания для учащихся 1-4-х классов на 2023-2024 учебный год и назначении ответственного лица».

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 — ФЗ (ст.37) и в целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2022-2023 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить с 01.09.2023г. по 31.05.2024г. бесплатным одноразовым питанием учащихся 1-4 классов.
2. Назначить ответственной за организацию контроля питания учащихся заместителя директора по УВР Нохову Хадиджат Магомедовну.
3. Ответственной за организацию питания руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в лицее и положением о бракеражной комиссии;
  - разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе;
  - вести строгий контроль над санитарным состоянием школьной столовой, наличием ежедневно обновляемого меню, дезинфицирующих средств, не допускать случаев использования средств, предназначенных на питание учащихся 1-4 классов не по прямому назначению; — вести контроль соответствия предоставляемого горячего питания ежедневному меню;
  - своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в МКУ «Управление образования» по запросу;
  - составить график посещения столовой учащимися лицея на 2023-2024 учебного года
4. Классным руководителям 1-4-х классов:
  - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
  - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса; — ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
  - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
  - не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
5. Медработникам Омаровой С.М. и Нурмагомедовой Х.С. ежедневно:
  1. следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
  2. контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
  3. контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;

- 4.проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
  - 5 .проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
  - 6.контролировать отбор и условия хранения суточной пробы;
  - 7.контролировать соответствие вводимого препарата суточной дозе при витаминизации блюд.
6. Заведующей производством Рагимхановой Ж.П.
- обеспечить выполнение натуральных норм и рациона питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора.
  - не использовать для приготовления пищи пищевые продукты указанные в перечне пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей(приложение №6 Сан ПИН 2.3./2.4.3590-20);
  - обеспечить сбалансированное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), минеральных веществ и рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (таблица №1 приложения к Сан ПИН 2.3./2.4.3590-20)\*,
  - обеспечить производство готовых блюд в соответствии с утвержденными технологическим картами;
  - витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника, обеспечив соответствие вводимого препарата суточной дозе;
  - замену продуктов необходимо производить в соответствии с приложением №11 к Сан пин 2.3./2.4.3590-20)\*,
7. Зам. директора по АХЧ Магомедалиеву А.А.
- 1.Следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию лицея;
  2. Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
  3. Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  4. Обеспечить санитарно-гигиенические условия в столовой
  5. Обеспечить достаточное количество мебели, посуды
  6. Обеспечить проведение лабораторно-производственного контроля пищеблока.
  7. Ответственность за санитарно-гигиенические условия в столовой возложить на заместителя директора по АХЧ Магомедалиева А.А., на кухне зав. производством школьной столовой Рагимханову Ж.П., мед .персонал лицея Омарову С.М. Нурмагомедову Х.С.
  - 8.Контроль исполнения настоящего приказа возложить на зам. директора по УВР НОО Нохову Х.М.

Директор МБОУ «Лицей№9»



Насрулаева Ш.А.

С приказом ознакомлены:

Нохова Х.М.

Магомедалиев А.А.

Омарова С.М.

Нурмагомедова Х.С.

Рагимханова Ж.П.