



МКОУ «Нижемулебкинская СОШ.»
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ
ДАГЕСТАН
Село Нижемулебки, Сергокалинский район, РД, 368517,

368517 с. Нижемулебки

тел.89604100857

ОГРН 1030502332750

ИНН/КПП 0527002934 / 052701001

ПРИКАЗ

от 02.09.2024г.

№ 120

О назначении ответственного
за организацию питания в школе.

В целях обеспечения организации питания учащихся начальной школы, создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья, обучающихся в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся 1-4 классов повара школы Магомедову М.И
2. Ответственному за организацию питания Магомедовой М.И.:
 - 2.1. Осуществлять контроль:
 - за организацией и качеством питания;
 - за организацией приема пищи в соответствии с СанПиНом и утвержденным графиком.
 - за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за уровнем сбалансированности питания обучающихся;
 - за работой бракеражной комиссии;
 - 2.2. Нести ответственность за выполнение договоров на поставку продуктов питания;
 - 2.3. Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
 - 2.4. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,

- 2.5. Обсчитывать ежедневное меню;
- 2.6. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
- 2.7. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания.
- 2.9 Не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ

 М.К.Муртузалиев

С приказом ознакомлена:

 Магомедова М.И.



**МКОУ «Нижнемулебкинская СОШ.»
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ
ДАГЕСТАН**

Село Нижнемулебки, Сергокалинский район, РД, 368517,

тел.89604100857

368517 с. Нижнемулебки

ОГРН 1030502332750

ИНН/КПП 0527002934 / 052701001

ПРИКАЗ

№ 121

от 02.09.2024г.

**Об утверждении режима работы
школьной столовой**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 приказываю:

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 2)
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Магомедову М.И.:
 - 3.1. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Ахмедова П.А., Раджабова Э.М., Сулейбагомаева З.М., Нухрадинова С.А.)
 - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощи и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

:



М.К.Муртузалиев

С приказом ознакомлены:

Магомедова М.И.
Ахмедова П.А.
Раджабова Э.М.,
Сулейбагомаева З.М.
Нухрадинова С.А.

ГРАФИК
питания учащихся МБОУ «МКОУ Нижнемулебкинская СОШ»
1 полугодие 2024-2025 учебного года

Время		Классы	Классные руководители
10.35-10.50 (15 минут)	завтрак	1 класс 2 класс	Курбанова Л.Н Магомедрасулова А.М
11.35-11.50 (15 минут)	завтрак	3-4 классы	Магомедова З.М Сулейбагомаева З.М

ГРАФИК
питания учащихся МБОУ «МКОУ Нижнемулебкинская СОШ»
2 полугодие 2024-2025 учебного года

Время		Классы	Классные руководители
10.35-10.50 (15 минут)	завтрак	1 класс 2 класс	Курбанова Л.Н Магомедрасулова А.М
11.35-11.50 (15 минут)	завтрак	3-4 классы	Магомедова З.М Сулейбагомаева З.М

ГРАФИК
работы пищеблока МБОУ «МКОУ Нижнемулебкинская СОШ»
2024-2025 учебный год

ДНИ НЕДЕЛИ	Время работы
Понедельник-четверг	7.00-14.00
Пятница (санитарный день)	7.00-14.00

Режим работы повара школьной столовой
2024-2025 учебный год

Начало работы. Закладка продуктов для приготовления.	7.00 – 8.00
Приготовление завтрака	9.00 – 10.15
Выдача завтрака	10.10 – 10.35
Приготовление завтрака	11.00-11.15
Выдача завтрака	11.15-11.35
Мытьё столов. Мытьё посуды	11.35 – 12.00
Уборка помещений, мытьё посуды. Подготовка рабочего места к следующему рабочему дню.	12.00-13.00
Работа с документами	13.00-13.30
Санитарный час (пятница)	13.30 – 14.00



**МКОУ «Нижемулебкинская СОШ»
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ
ДАГЕСТАН**
Село Нижемулебки, Сергокалинский район, РД, 368517,

368517 с. Нижемулебки

тел.89604100857

ОГРН 1030502332750

ИНН/КПП 0527002934 / 052701001

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 г.

№ 70

«Об организации питания учащихся начальных классов»

Во исполнение Приказа № « Об организации питания учащихся начальных классов общеобразовательных школ Сергокалинского района РД»

Приказываю:

1. Обеспечить с 02.09.2024 г по 31.05.2025 г бесплатным одноразовым питанием (горячим завтраком) учащихся 1-4 классов в количестве 31 человек.
2. Классным руководителям 1-4 классов обеспечить сопровождение учащихся своих классов в помещение, приспособленное под столовую.
3. Назначить ответственным за организацию питания учащихся, контроль по составлению меню согласно требованиям соц.педагога школы Раджабову Э.М
4. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание учащихся возложить на завхоза школы Абуллаеву З.К.
5. Обеспечение столовой продуктами питания, а также выдача продуктов повару возложить на завхоза школы Абуллаеву З.К.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Муртузалиев М.К.

С приказом ознакомлены:



Handwritten signature



**МКОУ «Нижемулебкинская СОШ.»
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ
ДАГЕСТАН**

Село Нижемулебки, Сергокалинский район, РД, 368517,

368517 с. Нижемулебки

тел.89604100857

ОГРН 1030502332750

ИНН/КПП 0527002934 / 052701001

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 г.

№ 85

«О создании комиссии по контролю над качеством питания учащихся школы»

В целях улучшения работы по организации питания учащихся школы, усилению контроля за качеством приготовленной пищи

Приказываю:

1. Создать комиссию по контролю над качеством питания учащихся из представителей родительского комитета, ответственного за питание учащихся школы в составе:
 1. Магомедов Ш.Х., пред профкома школы
 2. Раджабова Э.М., соц.пед. школы, ответственный за питание
 3. Ахмедова П.А. зам.дир.по ВР
2. Комиссии систематически осуществлять контроль за питанием учащихся школы.
3. Результаты контроля оглашать на родительских собраниях классов и школы и лично директору школы.

Директор школы

Муртузалиев М.К

С приказом ознакомлены:

Раджабова Э.М

Магомедов Ш.Х

Ахмедова П.А.





**МКОУ «Нижнемудебкинская СОШ.»
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ
ДАГЕСТАН**

Село Нижнемудебки, Сергокалинский район, РД, 368517,

368517 с. Нижнемудебки

тел.89604100857

ОГРН 1030502332750

ИНН/КПП 0527002934 / 052701001

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 г.

№ 86

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МКОУ «Нижнемудебкинская СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы  Муртагуалиев М.К.



Приложение №1

к приказу директора школы от « 02 » 09.2024 г № 86

Состав бракеражной комиссии МКОУ «Нижемулебкинская средняя общеобразовательная школа»

Председатель комиссии:

Ахмедова П.А.—зам.дир.по ВР – контроль за ведением документации на пищеблоке;

Члены комиссии:

Абдуллаева З.К., завхоз школы, член профсоюза –контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

Раджабова Э.М., социальный педагог – бракераж блюд и готовых кулинарных изделий; следит за правильностью составления меню;

Сулейбагомаева З.М —ответственный по питанию – периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; контроль за отчетностью;

Нухрадинова С.А., пом.повара – ведение документации на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.

Директор школы



Муртузалиев М.К.

Приложение №2

к приказу директора школы от « 02 » 09 2024 г № 86

Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Нижемулебкинская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения 1.

1. Бракеражная комиссия МКОУ «Нижемулебкинская средняя общеобразовательная школа» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и управляющим комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: директор школы, завхоз школы, ответственный по питанию, член профсоюзного комитета школы, другие работники школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления и выполнения меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право: - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока; - проверять выход продукции; - контролировать наличие суточной пробы; - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; - проверять качество поставляемой продукции; - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню; - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания; - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению работникам пищеблоков