

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1» КУРЧАЛОЕВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТАН ЙУКЪБАРАДЕШАРАН ХЪУКМАТ «БИАЪЧИ-ЮЪРТАРА №1
ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ИШКОЛ» КУРЧАЛОЙН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ**

ВЫПСКА ИЗ ПРИКАЗА

«30» августа 2023г.

№ 232-од

с. Бачи-Юрт

Об утверждении меню

В соответствии с подпунктом 8.1.3 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, с целью контроля за качеством питания учащихся, с целью организации питания в школе, выполнения санитарных правил и норм,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 04.09.2023 десятидневное (понедельник-пятница) основное (организованное) меню:

- для обучающихся возрастных категорий: 1– 4 классы и для обучающихся льготных категорий: 7–11 и 12–18 лет (приложения 1).
2. Повару Батагаевой А.Г. строго выполнять положения утвержденных основных (организованных) меню.

3. Ответственному за организацию питания Муталиевой Р.Х.:

- следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню;
- составлять и вывешивать на информационных стендах и официальном сайте ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- обеспечить контроль за режимом и графиком питания детей, дежурством учителей в обеденном зале;

- принять участие в бракераже готовой продукции (при отсутствии медицинского работника);
- обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены и употреблением готовых блюд, буфетной продукции;
- обеспечить контроль за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала.

4. Аларханову И.И., ответственному за получение и доставку продуктов:

- обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных основных (организованных) меню;
- выдавать продукты питания согласно утвержденных основных (организованных) меню;
- следить за соблюдением температурного режима хранения продуктов.

5. Муталиевой Р.Х. вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню.

6. Секретарю Эсуевой Э.С. ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем, под подпись и выдать каждому копии утвержденных основных (организованных) меню.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Я. М. Альбекова