



359300 Республика Калмыкия, Юстинский район, п.Цаган Аман, пер. Мацакова, 5; тел. 8(84744) 9-24-90
e-mail: tzagan-aman.shkola2@yandex.ru сайт: <http://tzagan-shkola2.ucoz.com/>

Приказ № 170

от 30.08.2022

Об утверждении десятидневного меню и графика работы столовой МКОУ
«Цаганаманской СОШ № 2» в 2022-2023 учебном году

В целях совершенствования системы организации горячего питания в 2022-2023 учебном году, согласно СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общественных учреждениях» СанПиН 2.3./2.4.3590-20 п.8, письма Отдела образования АЮРМО РК № 895 от 26.08.2021 г., минимизации рисков в период эпидемиологической ситуации, распоряжение главы Отдела образования АЮРМО РК № 199 от 30.08.2022 г., приказ Отдела образования АЮРМО РК № 350 от 30.08.2022 «Об организации горячим питанием учащихся начальных классов 2022-2023 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню горячего питания обучающихся.
2. Утвердить график питания обучающихся 1-4 классов МКОУ «Цаганаманская СОШ № 2».
3. Утвердить график питания обучающихся 5-11 классов МКОУ «Цаганаманская СОШ № 2».
4. Утвердить график дежурства педагогов в школьной столовой.
5. Контроль за соблюдением графика питания обучающихся в школьной столовой возложить на заместителя директора по ВР Тихову Б.Ш.
6. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Мукабенову В.Н.
 - 6.1. повару строго соблюдать правила технической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 6.2. своевременно получать необходимые по меню продукты, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 6.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии.
 - 6.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 6.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 6.6. при работе на техническом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 6.7. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 6.8. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
 - 6.9. вход посторонних лиц на пищеблок допускается СС разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
7. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
8. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающихся.

Директор школы:  /А.Ц. Босханжиев./