



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ  
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 48»

ул. Абдуллаева, 74 А, пос. Новый Кяхулай, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367915  
e-mail: [ege200648@vandex.ru](mailto:ege200648@vandex.ru), ОГРН 1070561000322, ИНН 0561041796, КПП 057101001, ОКПО 49165385

**Приказ № 32 - П**

по МБОУ «СОШ №48»

от 30.08.2021 г.

**«Об организации горячего питания для учащихся 1-4 классов  
на 2021- 2022 учебный год и назначении ответственного лица»**

Во исполнение Постановления Правительства РФ № 197 от 10.08. 1998 г. и ст. 51  
ФЗ РФ «Об образовании», «Об организации питания в ОУ»

**п р и к а з ы в а ю :**

1. Организовать с 01.09.2021 г. бесплатным одноразовым питанием учащихся 1-4 классов в количестве 920 человек.
2. Назначить ответственным лицом за организацию контроля питания учащихся, правильности составления меню **Маллаеву Патимат Магомедовну – зам. директора по УВР в начальных классах.**
3. **Маллаевой П.М.:**
  - 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 наличия всех необходимых журналов по горячему питанию в столовой;
  - вести контроль соответствия предоставляемого горячего питания ежедневному меню.
4. **Заведующей производством Ахмедовой Х.К.:**
  - обеспечить выполнение натуральных норм и рациона питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по РД;
  - не использовать для приготовления пищи пищевые продукты. Указанные перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - исключить повтор одних тех же блюд в один день (завтрак и обед);
  - обеспечить сбалансированное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), минеральных веществ, и рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (таблица 1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
  - обеспечить производство готовых блюд в соответствии с утверждёнными технологическими картами;
  - витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника, обеспечив соответствие вводимого препарата суточной дозе;
  - замену продуктов необходимо производить в соответствии с приложением №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
5. **Магомедалиеву М.Г. – зам. директора по АХЧ:**
  - обеспечить проведение лабораторно-производственного контроля пищеблока.

**6. Баширхановой Х.Ш. - школьному врачу обеспечить:**

- 1) контроль медицинских работников за отбором и условиями хранения суточной пробы;
- 2) контроль соответствия вводимого препарата суточной дозе при витаминизации блюд;
- 3) своевременное заполнение всех журналов, за которые несёт ответственность школьный врач

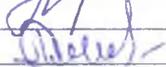
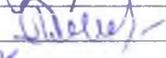
**7. Контроль исполнения приказа возложить на Маллаеву П.М. – зам. директора по УВР НОО, ответственную за горячее питание учащихся 1-4 классов.**

Директор школы:



Амирханова Р.М.

С приказом ознакомлен:

|                   |   |
|-------------------|---|
| Маллаева П.М.     |   |
| Баширханова Х.Ш.  |  |
| Магомедалиев М.Г. |  |
| Ахмедова Х.К.     |  |