

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГУМХАНОВОЙ К.Б.»  
НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКА

ДЕШАРАН А, ИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО  
ДОЛАХЪ ЙОЛУ ЮКЪАРАДЕШАРАН ХЪУКМАТ  
«ГУМХАНОВН К.Б. ЦІАРАХ ЙОЛУ ГИМНАЗИ»

Юридический адрес: 366216, Чеченская республика, Гудермесский район,  
с. Джалка, ул. Вокзальная, 19

Фактический адрес: 364016, Чеченская Республика, г. Грозный, Октябрьский район,  
ул. им. Абдаллы II Бен аль-Хусейна, 46

ЛИЦЕНЗИЯ №2626 от 18 марта 2016г. ИНН 2005004958 ОГРН 1072032001690

тел: 8(928)789-93-99; 8(928)975-95-95

E-mail: gimnaziyaadjalka@yandex.ru, <http://gimnaziya95.edu-gov.ru>

ПРИКАЗ

«25» 08 2020г.

№ 34/1 -п

Об организации питания

В соответствии с п.2.3 и 3.2 санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)» с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания гимназистов в столовой ЧОУ «Гимназия имени Гумхановой К.Б.» в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание детей в ЧОУ «Гимназия имени Гумхановой К.Б. в соответствии с двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 6 до 17 лет, с 05-06 часовым режимом функционирования. Питание 2-о разовое.
2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на заместителя директора по ВР – Кесслер Л.В.
  - 2.1. Составлять меню – заказ накануне дня, указанного в меню.
  - 2.2. При составлении меню – заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - ставить подписи медсестры, завхоза и повара, принимающие продукты.
  - 2.3. Представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня.

2.3. Определять возврат и добор продуктов меню не позднее 9:30 текущего дня.

3. Утвердить гибкие графики приема пищи: (прилагаются)

4. Ответственной за санитарное состояние пищеблока, качество продукции и соответствие блюд на выходе установленным нормам назначить повара Хасуеву

Х.Л.

5. Ответственным за организацию питания в учреждении назначить заместителя директора по АХЧ Сайдарханова А.М.

6. Ответственному за организацию питания в ОУ:

а) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

б) на зам. директора по АХЧ Сайдарханова А.М. – возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент закупаемых продуктов.

Хасуевой Х.Л. – строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику:

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

7. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и ТБ, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2 сутки;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

9. Выдачу продуктов на группы производить строго по графику, с соблюдением санитарных норм.

10. Отбор суточных проб производить строго в каждый режим питания по весу порции для ребенка и хранить в холодильнике в течение 48 часов.

11. На пищеблоке строго соблюдать правила санитарии и личной гигиены, требования инструкции по противопожарной безопасности, техники безопасности и инструкции по охране жизни и здоровья детей.

12. Строго следить за состоянием технологического оборудования, инвентаря и его исправности, о любых неисправностях немедленно сообщать администрации, при этом не использовать оборудование, в т.ч. для хранения продуктов и суточных проб.

13. Рационально использовать воду, электроэнергию, моющие и дез.средства, инвентарь, оборудование.

14. При приготовлении пищи строго исполнять требования инструкции об охране жизни и здоровья детей (тщательно отбирать кости из мясопродуктов, цедить бульоны, обрабатывать яйца, перед приготовлением ополаскивать посуду и т.д.)

15. Классным руководителям:

15.1. При кормлении детей строго соблюдать требования личной гигиены и санитарии, инструкцию об охране жизни и здоровья детей.

15.2. Строго доводить до детей возрастные нормы питания, согласно меню.

15.3. После каждого приема пищи детьми пищевые отходы выносить сразу, не допускать случаи хранения в столовой остатков продуктов.

15.4. При кормлении детей такими продуктами как рыба, курица порционная, фрукты с косточкой строго обеспечивать требования Инструкции об охране жизни и здоровья детей;

16. За нарушение требований  
будут применяться

меры дисциплинарного и материального взыскания в соответствии с Правилами  
внутреннего трудового распорядка и Законодательства РФ.

17. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Исп. директор гимназии:



Хасуева Д.Л.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата ознакомления
Султанова Л.Х.	<i>[Signature]</i>	25.08.2020
Хасуева Х.Л.	<i>[Signature]</i>	25.08.2020
Бекеева М.М.	<i>[Signature]</i>	25.08.2020
Шарова А.С.	<i>[Signature]</i>	25.08.2020