

МУ «Веденский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ВЕДЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(МБОУ «Веденская СОШ №2»)

МУ «Веданан КІДО»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
«ВЕДАНАРА ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА №2»
(МБЙУУ «Веданара ЙУЙУШ №2»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

29 августа 2025 г.

№ 148

с. Дышне-Ведено

**Об организации горячего питания школьников
в 2025-2026 учебном году.**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» пункт 2.1 статьи 37, методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать горячее питание школьников 1-4 классов МБОУ «Веденская СОШ №2» в соответствии с нормативными требованиями с 01 сентября 2025 года.
2. Назначить ответственными за организацию питания школьников по школе зам. дир по ВР Магомедову Р.Л., повара и классных руководителей 1-4 классов МБОУ «Веденская СОШ №2» и вменить им в обязанности:
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Назначить ответственным за пробу готовой продукции зам. дир по ВР Магомедову Р.Л.
4. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Саидовой Р.В. - директора
Магомедовой Р.Л. - зам. директора по ВР;
Баймурадовой Х.Ю. - учителя биологии.
5. Назначить ответственным за получение и передачу продуктов питания зам. дир по АХЧ Тухашева А.Э.
6. Создать комиссию по списанию материальных запасов в следующем составе:
Председатель: Магомедова Р.Л. - зам. дир по ВР;

Члены комиссии: Багаева Т.У. - бухгалтер школы;
Тельхигова Н.Ю. - повар;
Арсимиков Ш.А. - председатель ППО.

7. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню для обучающихся 1-4 классов.
8. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся 5-11 классов за счет родительской платы.
9. Повару необходимо:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-дневного цикличного меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2025г. подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

10. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе.

Директор школы:



/Р.Саидова/