

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/№2023г.**Приказ****О создании комиссии по осуществлению родительского контроля
за качеством питания обучающихся в школьной столовой ГБОУ «СОШ №2
с.п. Барсуки» 2023-2024 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году, **приказываю:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Хашиева М.Б. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

Дзортов Р.М. – зам. директора по АХЧ;

– председатель родительского комитета;

Даурбекова М.М. – медицинская сестра.

2. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;

санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

информирование родителей и детей о здоровом питании;

соблюдение графика работы столовой.

3. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

4. План работы комиссии по контролю организации и качества питания ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» в 2023-2024 учебном году (приложение 1).

5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением

формы оценочного листа (Приложение 2).

Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

5. План работы комиссии по контролю организации и качества питания ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» в 2023-2024 учебном году (приложение3).

6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» в 2023-2024 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Хашиева М.Б.
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены Комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Хашиева М.Б.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены Комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Хильдехороева С.М.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Хашиева М.Б. Даурбекова М.М.
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2024 года	Хашиева М.Б.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ _____

УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Приложение №4 к приказу №_____ от _____2023г.

График родительского контроля за организацией питания в школьной столовой в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки»

Недели месяца	Члены родительского контроля	Время
1 неделя завтрак	Председатель родительского комитета	10:00
2 неделя завтрак	Член родительского комитета	10:00
3 неделя завтрак	Член родительского комитета	10:00
4 неделя завтрак	Член родительского комитета	10:00

Республика Ингушетия



Палглай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№

2023г.

Приказ

О назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб

В соответствии с едиными требованиями по контролю за организацией питания, на основании «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения» 2.3./2.4.3590-20, в целях обеспечения контроля приготовления пищи для обучающихся 1-4 классов, обеспечения отбора и хранения суточных проб **приказываю:**

1. Возложить ответственность за хранение суточных проб на шеф-повара Дзортову З.У., в его отсутствие на повара.

Ответственный: Хильдехорова С.М.

Срок: ежедневно.

2. Снимать пробу непосредственно за 30 минут до выдачи пищи для обучающихся после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции соответственно перечню блюд, которые приведены в меню-раскладке, и при той температуре, при которой употребляется блюдо. При этом определять фактический выход, их температуру, вкусовые качества, консистенции, запах.

Ответственный: члены бракеражной комиссии.

Срок: ежедневно.

3. Хранить пробы в холодильнике при температуре +2, +6С.

Ответственный: Хильдехорова С.М.

Срок: ежедневно.

4. Оценивать только вес продуктов промышленного производства не подлежащих снятию пробы-твердые сыры, кондитерские изделия, масло сливочное, фрукты, овощи.

5. Выносить результаты снятия проб в «Журнал бракеража готовой продукции» под личную подпись.

Ответственный: члены бракеражной комиссии.

Срок: ежедневно.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

Приложение №1 к приказу №_____ от _____ 2023г.

ИНСТРУКЦИЯ
по отбору суточных проб готовой продукции
в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки»

Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.

Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.

Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6С.

Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора

Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством, t воды 40С; полоснуть проточной водой.

С инструкцией ознакомлены:

Дзортова З.У.
Нальгиева М.М.

Приложение №2 к приказу №_____ от _____ 2023г.

Инструкция
по мытью и дезинфекции посуды
в условиях распространения коронавирусной инфекции в ГБОУ
«СОШ №2 с.п. Барсуки»

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения

технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

С инструкцией ознакомлены:

**Дзортова З.У.
Нальгиева М.М.**

Республика Ингушетия



Паллгай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№ _____

_____ 2023.

Приказ

Об организации питьевого режима обучающихся ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» в 2023-2024 учебном году

В соответствии с пп.3.3.1. п. 3.3 СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, подп. 8.4.5 п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32), **приказываю:**

1. Организовать питьевой режим в ГБОУ «СОШ № 2 с.п. Барсуки» в следующей форме-бутилированная вода, кулеры.
2. Назначить ответственным за организацию питьевого режима – заместителя директора по УВР Хильдехорова С.М.
3. Ответственному за организацию питьевого режима:
 - обеспечить свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе в столовой, медицинском кабинете, кабинете начальных классов;
 - организовать своевременную замену емкостей с бутилированной водой;
 - обеспечить достаточное количество одноразовой посуды;
 - в случае отсутствия бутилированной воды использовать кипяченую воду в соответствии с требованиями СП и утвержденным графиком смены воды (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

4. Ответственному за сайт Зязиковой Х.А. разместить настоящий приказ на информационных стендах и официальном сайте ГБОУ «СОШ № 2 с.п. Барсуки», довести до сведения указанных в нем лиц под подпись.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Хашиеву М.Б.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

Республика Ингушетия



Палглай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№ _____

_____ 2023г.

Приказ

Об утверждении Локальных актов

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» **приказываю:**
утвердить следующие локальные акты:

1. Положение о режиме работы ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки».
2. Положение о комиссии по охране труда.
3. Положение об общем собрании работников.
4. Положение о совете обучающихся.
5. Положение о внутришкольном контроле.
6. Положение об учебном кабинете.
7. Положение о школьной библиотеке.
8. Положение о портфолио обучающегося.
9. Положение о ведении ученических тетрадей, о единых требованиях к проверке тетрадей.
10. Положение о родительском комитете.
11. Положение о дежурном администраторе.
12. Положение о порядке организации, посещения и проведении внеурочных мероприятий, не предусмотренных учебным планом.
13. Правила приема на обучение.
14. Положение об управляющем совете.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

Республика Ингушетия



Палглай Республика

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ v2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№ _____

_____ 2023г.

Приказ

Об утверждении технологических карт

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ №47 от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и в целях качественного предоставления бесплатного питания обучающимся ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» **приказываю:**

1. Утвердить следующие технологические карты кулинарных изделий (блюд):

- Н0000421 Борщ;
- Н000007 Борщ со сметаной;
- Н000478 Бутерброд с маслом;
- Н000382 Какао с молоком и печеньем;
- Н000003 Картофельное пюре/подлива;
- Н000483 Каша гречневая молочная с маслом;
- Н000482 Каша манная молочная с маслом и сахаром;
- Н000479 Каша молочная геркулес с маслом и сахаром;
- Н000173 Каша пшеничная на молоке с маслом;
- Н000475 Каша рисовая молочная с молоком и маслом;
- Н000015 Картофельный суп с макаронными изделиями ;
- Н000017 Фрукты свежие;
- Н000006 Хлеб пшеничный;
- Н000478 Хлеб с маслом;
- Н000377 Чай с лимоном;
- Н000377 Чай с лимоном 1 вар.;

Н0000 Компот из сухофруктов;
Н000008 Котлеты из индейки;
Н000382 Кофе на молоке с печеньем;
Н000016 Куры отварные/макароны отварные/подлива;
Н000009 Макароны отварные с подливой;
Н000020 Мясо индейки тушёное/с подливой/гречка;
Н000485 Печенье;
Н000013 Плов из говядины;
Н000484 Пряник;
Н000002 Рыба припущенная (минтай);
Н000019 Салат капустный;
Н000014 Салат морковный;
Н000011 Салат свекольный;
Н000012 Суп картофельный с бобовыми;
Н000001 Суп картофельный с крупой;
Н000018 Суп фасолевый;
Н000023 Тефтели в соусе с рисом;
Н000376 Чай с сахаром;
К000209 Яйцо отварное;

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

Республика Ингушетия



Палглай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ v2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№ _____

_____ 2023г.

Приказ

Об утверждении планового меню (2-х недельного)

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки», приказываю:

1. Утвердить примерное 2-х недельное меню в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

Республика Ингушетия



Палглай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№

2023г.

Приказ

Об утверждении примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (2-х недельное)

С целью организации сбалансированного рационального питания детей ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд **приказываю:**

1. Утвердить примерное циклическое 2-х недельное меню для детей 1-4-х классов.
2. Утвердить технологические карты для обучающихся 1-4-х классов (Приложение 1)
3. Бракеражной комиссии: Хильдехоровой С.М., Хашиевой М.Б.;
 - 3.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Заведующему хозяйством Дзортову Р.М.:
 - 4.1. Своевременно оформлять договора с поставщиками;
 - 4.2. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 2-х недельным меню;
 - 4.3. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
5. Поварам Ш:
 - 5.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.
6. Заведующему хозяйством Дзортову Р.М.

- 6.1. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 2-недельного меню.
- 6.2. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки», за санитарным состоянием пищеблока.
7. Классным руководителям 1-4 классов:
- 7.1. Усилить контроль за культурой поведения за столом вовремя приёма пищи.
8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы :

Дзязикова Н.У.

Республика Ингушетия



Палггай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№

2023г.

Приказ

**Об утверждении списков обучающихся
ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки»
1-4 классов, получающих горячее
питание 2023-2024 учебного года**

В связи с организацией горячего питания обучающихся 1-4 классов на 2023-2024 учебный год приказываю:

1. Утвердить списки обучающихся 1-4 классов на 2023-2024 учебный год (приложение 1).
2. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя директора по УВР Хильдехорова С.М.

Директор школы:

Дзязикова Н.У.

С приказом ознакомлена:

Хильдехороева С.М.

Республика Ингушетия



Палглай Республика

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. БАРСУКИ»**

386128, с.п. Барсуки, ул. Левобережная, 27 «а» Назрановского района, РИ y2_shkola@mail.ru, школьный сайт schoolbar.ru/

№

2023г.

Приказ

Об усилении контроля организации и качества питания в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки»

На основании 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)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции **приказываю:**

1. Усилить с 1 сентября 2023 года в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Барсуки» контроль организации и качества питания.

2. Создать комиссию по производственному контролю за качеством питания учащихся на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

2. Состав комиссии:

Председатель комиссии: Хильдехороева С.М.-зам. директора по УВР.

Члены комиссии: Даурбекова М.М.-медсестра школы;
Хаджиева Х.И., председатель родительского комитета;
Плиева З.А.– педагог-психолог;

3.В обязанности членов комиссии входит:

- постоянный контроль качества питания;
- контроль качества закупаемых продуктов;
- объём закупаемых продуктов;
- соответствие сроков хранения продуктов;
- выход готовых блюд;
- соблюдение норм технологического продукта;
- чистота обеденного зала, кухни и подсобных помещений.

4.Результаты контроля обсуждать на заседаниях соответствующих комитетов, совещаниях при директоре и делать сообщения на общешкольных и классных собраниях.

5.Работа комиссии по организации и контролю над качеством регламентируется Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

6. Медработнику Даурбековой М.М.

измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)

7. Заместителю директора по АХЧ Дзортон Р.М.:

ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;
обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

8. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
проводить дезинфекцию столовой посуды;
проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

9. Уборщику помещений пищеблока:

проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

10. Секретарю Зязиковой Х.А. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись и разместить на сайте школы.

11. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания.

Директор школы

Дзязикова Н.У.

С приказом ознакомлены:

Хильдехорова С.М.

Даурбекова М.М.

Хаджиева Х.И.

Плиева З.А.

Дзортов Р.М.

Зязикова Х.А.

.