Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 25» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 25» г.Грозного)

Соьлжа-ГIалин Мэрин дешаран Департамент
Соьлжа-ГIалин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соьлжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 25»
(Соьлжа-Г1алин МБЙХь «ЙЙШ № 25»)

ПРИКАЗ

04 августа 2026г. № *71/01-11*

г. Грозный

О назначении ответственных за организацию
и контроль качества питания

В целях усиления контроля организации питания в МБОУ «СОШ № 25» г.Грозного, во исполнение СП 2.4.1.3049-13, повышения личной ответственности персонала пищеблока,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1.Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных на организацию питания.

2.Питание детей в школе осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором.

3.Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Магамадову Элизу Саидовну за:

3.1.Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки;

3.2.Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику;

3.3.Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню;

3.4.Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;

3.5.Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов;

3.6.Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистраций результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;

3.7.Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;

3.8.Организация и качества мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;

3.9.Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4.Возложить ответственность на повара Манаеву Ану за:

4.1.Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.2.Работать только по утвержденному и правильно оформленному руководителем графику;

4.3.Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;

4.4.Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);

4.5.Соблюдать технологию приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;

4.6.Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;

4.7.Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;

4.8.Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда – 48 часов.

5.Возложить ответственность на повара Манаеву А. за:

5.1.Соблюдение требования СП 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей;

5.2.Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);

5.3.Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

5.4.Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;

5.5.Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;

5.6.Выполнять требования к ведению документации на складе;

5.7.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом;

5.8.Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания.

6.Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на заместителя директора по АХЧ Таштамирова А.А.:

6.1.Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов;

6.2.Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;

6.3.Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

7.Контроль организации приема пищи возложить на заместителя директора УР Ахмадову С.М., старшую медицинскую сестру Магамадову Э.С. за:

7.1.Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);

7.2.Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;

7.3.Личная гигиена детей, условия для мытья рук;

7.4.Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи;

7.5.Организацию питьевого режима.

8.Заместителю директора по УР Ахмадовой С.М. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

9.Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками школы возложить на старшую медицинскую сестру:

9.1.Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;

9.2.Внешний вид работника, чистота санитарной одежды;

9.3.Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

10.Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор И.В. Хасаев

С приказом ознакомлен (а): _____ от «04» 08 2026 г. Э.С. Магомадова

С приказом ознакомлен (а): _____ от «04» 08 2026 г. А. Манаева

С приказом ознакомлен (а): _____ от «04» 08 2026 г. С.М. Ахмадова

С приказом ознакомлен (а): _____ от «04» 08 2026 г. А.А. Таштамиров