

МУ «Отдел образования Курчалоевского муниципального района»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №4 Г. КУРЧАЛОЙ
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «Курчалойская СШ №4»)

МУ «Курчалойн муниципални кюштан дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни юкъара дешаран хьукьмат
«КУРЧАЛОЙН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
КУРЧАЛОЙН ШАХЪАРАН №4 ЙОЛУ ЮКЪАРА ШКОЛА»
(МБЮДХ «№4 йолу Курчалойн ЮШ»)

ПРИКАЗ

01.09.2025г.

№ 41

г. Курчалой

Об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Курчалойская СШ №4»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, распоряжением правительства Чеченской республики от 22.06.2021г №212-р «О региональном стандарте оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Чеченской республики» и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2025-2026 учебном году, приказываю:

1. Организовать горячее питание в 2025 — 2026 учебном году в виде завтраков для обучающихся 1-4 классов, а также на льготных основаниях среди 5-11 классов.
2. Назначить ответственным лицом и введение документации за организацию горячего питания – зам. директора по УВР начальных классов Таларову Х.Х.
3. Ответственное лицо за организацию горячего питания:
 - сдает ежемесячный отчет о количестве питающихся в столовой, в том числе на льготных основаниях.
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса,
 - ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
 - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
 - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря,
 - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
 - ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.