



Департамент образования Мэрии г. Грозного
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 13» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного)**

Сольжа-Галин Мэрин дешаран департамент
**«Центральни юкъярдешаран школа № 13»
Сольжа-Галин муниципальни юкъярдешаран учреждени**

П Р И К А З

31.08. 2026

№ 134/01-11

г. Грозный

**О распределении функциональных обязанностей
между сотрудниками по организации питания обучающихся**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0080180821EEAD9060266027041D3D83F7D
Владелец: Хамидов Хамидат Ясенович
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания детей в МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить на заместителя директора по УРНИШ Цискарашвили Р.С. ответственность за:

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспродмзором;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи; соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания детей;

3. Возложить на заместителя по УРНИШ Цискарашвили Р.С. ответственность за:

- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;

- внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец;

- самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье»;

- осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;

- контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;

- проведение обучения по санминимуму и соблюдению СанПиНа.

4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, бракераж готовых блюд.

Председатель – директор Хамидов Х.Я.;

Члены: заместитель директора по ВР Сапарбиева Б.Ш., заместитель директора по УРНИШ Цискарашвили Р.С., повар Шапилов Р.Д.

5. Возложить на заместителя директора по АХЧ Келоева Э.Д. ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, разделочными досками и моющими средствами.

6. Возложить на повара Шапилова Р.Д. ответственность за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН; 5.3. совместное с диетсестрой составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

- тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

7. Поварам контролировать наличие суточных проб, их сохранность и правильность хранения. Пробы хранить в холодильнике в течение 48 часов. В случае отсутствия медсестры (отпуск, болезнь) разрешить снимать пробу готовых блюд повару.

8. Контролировать сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

9. Возложить на учителей ответственность за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

10. Возложить на заместителя директора по АХЧ Келоева Э.Д. ответственность за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации; работу с поставщиками продуктов;
- контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;
- оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Х.Я. Хамидов

С приказом ознакомлены:

Б.Ш.Сапарбиева
 Р.С.Цискарашвили
 Р.Д. Шамилова
 Э.Д.Келоев