

Приказ № 148

от 02.09.2022г

«Об организации горячего питания».

На основании Приказа МО и Н Кыргызской Республики №135 от 04.12.2019г и приказа Ысык-Атинского РОО № ___ от 05.09.2022 «Об организации горячего питания», а также в целях предупреждения нарушений санитарно-гигиенических требований содержания и организации питания учащихся I ступени обучения в образовательных организациях района

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание с 05.09.2022 года.
2. Питание школьников осуществлять в соответствии с утвержденным графиком с 05 сентября 2022 года.
3. Обязать классных руководителей 1-4 классов сопровождать учащихся в столовую, контроль за дисциплиной во время приема пищи, ежедневный учет посещаемости столовой учащихся.
4. Возложить персональную ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических условий на кухне, отчетность за использованные продукты питания на старшего повара .
5. Белозеровой З.И.- зам. директору школы, следить за чистотой в зале.
6. Абдрахмановой З.Н.- зам. директора НШ возложить ответственность за составление графика посещения столовой и его корректировку.
7. Абдрахмановой З.Н. ежедневно контролировать санитарно-гигиенические требования столовой, соблюдение личной гигиены учащихся, посещаемость учащихся и качества приготовленных блюд по меню.

8. Утвердить следующий график посещения столовой учащихся 1-4 классов:

1 смена	Время	2 смена	Время
1 «А»-26	8-45	3 «Б»-25	12-55
1 «Г»-35	8-45	3 «Г»-30	12-55
1 «Б»-33	9-35	3 «Б»-25	13-45
1 «В»-35	9-35	4 «Г»-30	13-45
2 «В»-32	10-25	4 «А»-33	14-35
4 «Б»-30	10-25	2 «Г»-23	14-35
3 «А»-30	11-15	4 «В»-28	15-25
2 «Б» -31	11-15	2 «А»-30	15-25

И.о. директора СОШГ №3: 

Аширбекова В.Ш.

Приказ № 149

от 02.09.2022г

«Об организации горячего питания».

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставленных продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе :

- Абрахманова З.Н.
- Белозерова З.И.
- Чемерис Т.Г.
-

2. Членам комиссии :

- Контролировать санитарно-гигиенические нормы при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверять складские помещения на пригодность для хранения продуктов.
- Контролировать организацию работы в пищеблоке.
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

И.о. директора СОШГ №3: 

Аширбекова В.Ш.

Приказ № 150

от 02.09.2022г

**« О создании комиссии по контролю
организации и качества питания».**

В целях ежедневного контроля за качеством продуктов питания и соблюдения норм продуктов санитарно-гигиенических требований :

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать комиссию в следующем составе :

- Абдрахманова З.Н.
- Белозерова З.И.
- Чемерис Т.Г..
- Таштанбекова З.Т.
- Суйоркулова М.З.

И.о. директора СОШГ №3: 

Аширбекова В.Ш.