

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старая Тушка
Малмыжского района Кировской области

ПРИКАЗ

16.08.2024г.

№ 95

**«Об организации горячего питания школьников
в 2024-2025 учебном году»**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в МКОУ ООШ с. Старая Тушка на 2024 – 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2024 года.
2. Габдрахманова Р.Р, директора школы назначить ответственным за организацию питания и обеспечить:
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - работать по утвержденному примерному двухнедельному меню;

- прием пищевых продуктов осуществлять только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
 - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - ежемесячно составлять отчеты по выполнению норм питания;
 - обеспечить выполнение поваром столовой технологии приготовления и рецептур блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и требованиями санитарных правил;
 - обеспечить выполнение поваром гигиенических требований к режиму обработки посуды и кухонного инвентаря;
 - обеспечить соблюдение поваром правил личной гигиены;
 - обеспечить соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
- Габдрахманов Р.Р.-директор школы,
Чурмакова А.А.- повар,
дежурный учитель.
- 3.1 Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- 3.2 Ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.
4. Повара Чурмакову А.А.- школы назначить ответственной за:
- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 1-9 классов
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - контроль за входящим сырьем;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
6. Категорически запретить использование продуктов питания без сертификата качества - ответственный завхоз Куклина С.А.
7. Рабочему по комплексному обслуживанию зданий и территории Попович П.В. :
- Обеспечить наличие достаточного количества исправного технологического и холодильного оборудования, столовой и кухонной посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
 - Обеспечить организацию питьевого режима для обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил;

– Осуществлять ежедневный контроль за работой технологического оборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки.

8. Уборщице, поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии с соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

9. Классным руководителям 1-9 классов:

- проводить родительские собрания, классные часы, посвящённые рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

Вменить в обязанность:

- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую: – до 08.00 час;
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;

11. Рухлядовой Е.А. заместителю директора по воспитательной работе, организовать работу родительского комитета по контролю за качеством питания.

12. Утвердить состав комиссии родительского комитета по контролю питания на 2024 -2025 учебный год (Приложение №1)

13. Утвердить План мероприятий контроля организации питания обучающихся МКОУ ООШ с. Старая Тушка (Приложение №2).

14. Дежурному учителю:

- Организовать дежурство и контроль за посещением столовой и за соблюдением учащимися санитарно-гигиенических норм.

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Габдрахманов Р.Р.