

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МАДАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

29.08.2023

№ 89

Об организации питания

Во исполнение Федеральных законов РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», 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"», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы организации школьного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить меню на 2023-2024 учебный год.
2. Организовать бесплатное горячее питание учащихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классов) МБОУ Мадаевской ОШ не менее одного раза в день, предусматривающим горячее блюдо с 1 сентября 2023 года для обучающихся после 2-го урока в виде завтрака.
3. Классному руководителю 1-4 классов Пугачевой Л.А. обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся (7 человек).
4. Организовать ежедневное питание обучающихся с 5 по 9 класс в соответствии с нормативными требованиями с 1 сентября 2023 года, в соответствии с меню в виде завтрака после третьего урока.
5. Назначить ответственным за организацию питания Пухову Ирину Анатольевну, учителя. Ответственному подготовить и своевременно оформлять нормативную и отчетную документацию по организации питания, участвовать в формировании заявки на продукты питания, предоставлять достоверные данные в мониторинги по питанию. Отвечать за состояние пищеблока, наличие необходимой посуды, приборов термометрии, составлять меню в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими требованиями.
6. Дежурство учителей в школьной столовой совместить с графиком дежурства по школе.
7. Ответственному за питание Пуховой И.А., классным руководителям:
 - 7.1. организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года;
 - 7.2. организовать разъяснительную работу с родительской общественностью и учащимися (родительские собрания, конференции, уроки здоровья, круглые столы) о необходимости горячего питания;
 - 7.3. контролировать своевременную оплату родителями услуги по организации горячего питания (5-9 классы).

8. Елифановой Н.И., учителю, своевременно размещать на официальном сайте школы в информационно-коммуникационной сети «Интернет» актуальную информацию об условиях организации питания детей, в том числе меню, график посещения столовой и другую информацию.

9. Повару школьной столовой Бормашовой Светлане Александровне:

9.1. Обеспечить сбалансированное рациональное питание обучающихся, необходимые условия для соблюдения норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, контроль за соответствием гигиеническим требованиям продуктов питания, поступающими на пищеблок, и готовых блюд;

9.2. Своевременное ведение журналов, согласно Приложению №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08;

9.3. Осуществлять диетическое питание для нуждающихся детей.

10. Ответственному за хозяйство Комаровой О.В.:

10.1. Продолжить работу по улучшению материально технического оснащения школьной столовой и приведение её в соответствие с санитарно-гигиеническими требованиями по организации питания.

10.2. Обеспечить бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;

10.3. Обеспечить необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, в части создания необходимых санитарно-гигиенических требований и условий;

10.4. Ежедневно осуществлять контроль за работой оборудования и обеспеченностью моющими средствами в достаточном количестве.

11. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии по приемке пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и готовой кулинарной продукции:

- Пухова И.А., учитель – председатель комиссии

- Бормашова С.А., повар, член комиссии

- Пугачева Л.А., учитель, член комиссии.

12. Всем лицам, привлекаемым к организации питания строго выполнять Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной 10.08.2023г.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.И. Головина

Верно

Директор школы



Г.И. Головина