

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Поканаевская средняя школа»

ПРИКАЗ

«01» сентября 2023 г.

п.Поканаевка

№ 45

Об организации горячего питания школьников
в 2023-2024 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.08.2008 №45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы организации школьного питания п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2023-2024 учебный год в соответствии с нормативными требованиями со 04.09.2023 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Чикунову Наталью Александровну и вменить ей в обязанности:
 - 2.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
 - 2.2. разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
 - 2.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - 2.4. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
 - 2.5. своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в управление образования Администрации Нижнеингашского района по запросу;
 - 2.6. составить график приема пищи учащимися школы;
 - 2.7. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Пронович Елена Сергеевна - методист по воспитательной работе;
_____ – фельдшер ФАП;
Бобкова Е.В. – социальный педагог.
 - 2.8. ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
 - 2.9. своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - 2.10. контроль за входящим сырьем; контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - 2.11. контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
3. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому 12-дневному цикличному меню, направить на повышение качества питания.
4. Повара назначить ответственной за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 12-дневного цикличного меню, согласованного с ТО Роспотребнадзором;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

5. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;

Вменить в обязанность:

- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
- осуществлять контроль за своевременной родительской оплатой по квитанциям за питание;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

6. Фельдшеру ФАП.:

- вести учет питания детей находящихся на диете;
- вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
- следить за закладкой и хранением суточных проб.
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

7. Завхозу школы Сухову Ф.В.:

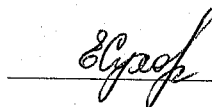
- 7.1. следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- 7.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- 7.3. осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- 7.4. обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;
- 7.5. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

8. Утвердить следующие документы и считать их руководством к действию с момента подписания:

- 8.1. План работы по организации горячего питания в 2023-2024 учебном году (приложение 1)
- 8.2. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2023 - 2024 учебный год (Приложение 2).
- 8.3. График работы столовой на 2023-2024 учебный год (Приложение 3).

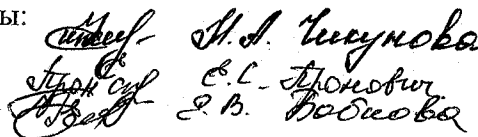
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор



Е.И.Сухова

С приказом ознакомлены:



Н.А. Чукункова
Е.Л. Жуковская
Е.В. Бабикина