

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Целинная средняя
общеобразовательная школа

(МБОУ Целинная СОШ)

От 10 августа 2022года

№76

«Об организации питания»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке в школе, руководствуясь санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и уставом.

Приказываю:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2022-2023 учебный год в соответствии с нормативными требованиями .
2. Назначить ответственным за организацию горячего питания заместителя директора школы Батахаеву Н.А., вменить в обязанности:
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - работать по утвержденному примерному десятидневному меню;
 - контроль за своевременной подачей учета посещаемости детей школьную столовую классными руководителями;
 - организацию дежурства в школьной столовой ;
 - организовать работу родительского комитета по контролю за качеством питания.
 - повышение уровня знаний родителей и обучающихся школы по вопросам здорового питания здорового образа жизни;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
 - контроль за проведением мероприятий классными руководителями о здоровом образе жизни обучающихся;
3. Назначить завхоза школы Крестьянских Н.А. ответственной за:
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - работать по утвержденному примерному десятидневному 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 сотрудниками пищеблоков технологии приготовления и рецептур блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и требованиями санитарных правил;
 - обеспечить выполнение сотрудниками пищеблоков гигиенических требований к режиму обработки посуды и кухонного инвентаря;
 - заполнение журналов на пищеблоке;
 - сохранность продуктов питания , сроки хранения в холодильниках;
 - 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;

- контроль за холодным и горячим водоснабжением в школьной столовой;

4. Определить стоимость горячего питания:

с 7-10 лет – 78 рублей

с 11-17 лет – 91 рублей

Стоимость горячего питания для детей ОВЗ:

с 7-10 лет – 137 рублей

с 11-17 лет – 156 рублей

Стоимость горячего питания для детей-инвалидов:

с 7-10 лет – 137 рублей

с 11-17 лет -156 рублей

6. Назначить ответственными поваров МБОУ Целинной СОШ Хогоеву Е.К, Алексееву Т.Г., повара; Хамагдаеву Т.Г Наймодайсской НОШ за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;

-соблюдение единого примерного двухнедельного циклического меню, строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

-своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования просроченных продуктов ;

- обеспечение сбалансированного рационального питания;

- контроль за входящим сырьем;

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;

-не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды;

-не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

-строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

-ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно ;

-неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

-категорически запретить поварам столовой использование продуктов питания без сертификата качества ;

5.Уборщицу служебных помещений школьной столовой ГалеевойВ.В поддерживать помещение столой, обеденного зала, туалета в должном санитарном состоянии с соблюдением санэпидем режима вусловияхCOVID-19 .

6. Классным руководителям 1-11 классов:

- проводить родительские собрания, классные тематические часы ЖОЗ,рациональному питанию;

- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

Вменить в обязанность:

- 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;

- организовать дежурство и контроль за соблюдением учащимися санитарногигиенических норм.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы :  Л.П.Долбеева

С приказом ознакомлен: Батахаева НА , КрестьянскихНА, Хогоева ЕК , Алексеева ТГ , Галеева ВВ