

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОБОЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»**

ПРИКАЗ

от 03 сентября 2024 года

№ 99/2

Об организации питания в школе
в 2024-2025 учебном году

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992 года № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся 2.4.5.2409-08, распоряжением Администрации Обоянского района Курской области от 28.08.2024 года № 224-ра,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее бесплатное питание учащихся 1-4-х классов из расчета 62 рубля 08 копеек в день на каждого с 03 сентября 2024 года.
2. Утвердить список учащихся 1-4-х классов на бесплатное питание (приложение 1).
3. Организовать льготное питание учащихся 5-11-х классов из расчета 62 рубля 08 копеек обед и 30 рублей завтрак (для детей с ОВЗ и детей участников СВО).
4. Осуществлять питание учащихся в 2024-2025 учебном году по перспективному 10-дневному меню для обучающихся 7-11 лет, утвержденному Главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в Суджанском районе» (экспертное заключение №27-02-05-02/154,155 от 30.01.2023).
5. Возложить ответственность за организацию питания всех категорий учащихся школы на заместителя директора по ВР Бирюкову Л.Е.
6. Возложить ответственность за ведение учета питания учащихся из малообеспеченных и многодетных семей на социального педагога Конарева А.С.
7. Возложить ответственность за безопасность приема пищи и сохранность имущества на социального педагога Конарева А.С.
8. Возложить ответственность за качество и безопасность продуктов питания на кладовщика Щетинину Л.В., медсестру Головину Н.М.
9. Кладовщику Щетининой Л.В.:
 - производить осмотр машины с целью контроля условий доставки продуктов;
 - сверять данные маркировки, сроки годности, целостности упаковки продуктов питания;
 - составлять претензионный акт в случае выявления нарушений качества

продуктов питания и их безопасности с оформлением соответствующей записи в бракеражном журнале;

- соблюдать температурный режим хранения продукции, вести журнал учета температурного режима холодильного оборудования, соблюдать требования изготовителя к температуре хранения, указанной на упаковке, незамедлительно ставить в известность директора школы о неисправности холодильного оборудования.

10. Возложить ответственность за качество и безопасность приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока на повара Немцеву Г.А., медицинскую сестру Головину Н.М.

11. Повару Немцевой Г.А.:

- готовить блюда согласно меню, утвержденному директором школы;
- при приготовлении блюд использовать технологические карты, утвержденные директором школы;
- строго соблюдать температурный режим приготовления блюд и сроки реализации готовых блюд;
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы блюд членами бракеражной комиссии.

12. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Бирюкова Л.Е. - председатель комиссии, заместитель директора по ВР;

Немцева Г.А. - член комиссии, повар;

Головина Н.М. - член комиссии, медсестра.

13. Членам бракеражной комиссии:

- проводить ежедневно оценку качества блюд;
- регистрировать ежедневно результаты бракеража готовой кулинарной продукции в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

14. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания в следующем составе:

Кобзева М.А. - председатель комиссии, председатель родительского комитета школы;

члены комиссии: Красникова Т.Р., заместитель директора по УВР;

Бочарова Г.В., председатель профкома школы;

Афанасьева Е.А., библиотекарь;

Чернышов Дмитрий, учащийся 10 «А» класса;

Бойко О.В. - председатель родительского комитета 3 «В» класса.

15. Членам комиссии осуществлять контроль организации питания, в т.ч.:

- выполнение норм выхода и качество блюд;
- своевременное приготовление и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продуктов накладной;
- обоснованность замены блюд;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение температуры подаваемых блюд;
- сохранность и правила хранения продуктов;
- калорийность питания;
- культуру принятия пищи учащимися.

16. Возложить ответственность за питание учащихся на классных

руководителей 1-4-х классов.

17. Классному руководителю:

- организовать просветительскую работу с учащимися, родителями класса о необходимости получения горячего питания;
- строго соблюдать график приема пищи учащимися класса;
- сопровождать учащихся класса в столовую;
- осуществлять контроль за соблюдением учащимися правил личной гигиены перед приемом пищи;
- воспитывать культуру питания;

18. Заместителю директора по АХР Бычихину В.А.:

- обеспечивать исправность мебели, оборудования на пищеблоке и в подсобных помещениях;
- обеспечивать исправность всех инженерных коммуникаций;
- обеспечивать наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- проводить своевременно санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечивать своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей после каждого приема пищи учащихся.

19. Дежурному администратору:

- осуществлять в день дежурства общий контроль организации питания учащихся;
- осуществлять контроль соответствия дневного меню фактически приготовленным блюдам;
- осуществлять организацию работы дежурных учащихся.

20. Организовать дежурство учителей в столовой согласно графику.

21. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение столовой учащимися в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- осуществлять контроль дисциплины учащихся в столовой, культурой принятия ими пищи.

22. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.Г. Переверзева

Л.Г. Переверзева