

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА”
с. Молчановка Партизанского муниципального округа
(МБОУ «СОШ» с. Молчановка)

П Р И К А З

23 августа 2024

№102

с. Молчановка

Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ» с. Молчановка в 2024/2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «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"», положением об организации питания учащихся МБОУ «СОШ» с. Молчановка, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024/2025 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы МБОУ СОШ с. Молчановка основное горячее питание.
2. Назначить ответственной за организацию питания обучающихся заместителя директора по АХР Ромашову Т.М.
3. Организовать бесплатное горячее питание для;
 - обучающихся в 1–4 классах включительно;
 - обучающихся в 5–9, 11 классах включительно из многодетных семей;
 - обучающихся в 5–9, 11 классах включительно из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленной в Приморском крае;
 - обучающихся в 5-9, 11 классах включительно из семей, находящихся в социально опасном положении;
 - обучающихся по заявлению родителей за родительскую плату ежедневно в течение рабочих дней на сумму утверждённого меню.
4. Организовать горячее питание воспитанников дошкольной группы согласно СанПин 2.4.1. 3039-13.

5. Расходовать средства на питание в строгом соответствии с утверждёнными ассигнованиями в бюджете муниципального образования.

6. Назначить ответственной за осуществление контроля качества поступающей в школу продукции Ромашову Т.М., заместителя директора по АХЧ.

7. Ромашовой Т.М., ответственной за осуществление контроля качества поступающей в школу продукции обеспечить:

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- организацию питьевого режима согласно Санпину 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

8. Назначить ответственным организатором школьного питания Алексееву А.В., педагога-организатора.

9. Ответственному организатору школьного питания Алексеевой А.В.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания;
- обеспечить сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору МКОУ СОШ с. Молчановка статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

10. Не допускать исключение из рациона ежедневного завтрака молока (200 мл).

11. Утвердить график работы пищеблока. (Приложение).

12. Назначить ответственной за работой в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» Ромашову Т.М., заместителя директора по АХР.

13. Назначить классных руководителей ответственными лицами, осуществляющими действенный контроль за посещаемостью детей, заполнением табелей ежедневного учёта:

- Рыжикову И.Е. – 2, 4 класс;
- Бондаренко С.В. – 1, 3 классы;

- Козлову О.В. – 5 класс;
- Алексееву А.В. – 6 класс;
- Бражук О.Ю. – 7 класс;
- Кузнецова Л.Н. - 8 класс;
- Селиверстова С.Н. – 9 класс;
- Савостьянову Т.А. – 11 класс;

14. В целях пропаганды здорового питания классным руководителям в течение года проводить просветительские мероприятия с детьми их родителями, направленные на формирование культуры здорового питания, а также изучение общественного мнения об организации питания в школе.

15. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания классным руководителям провести анкетирование среди родителей и детей об удовлетворённости школьным питанием (1 раз в полугодие).

16. Вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении к положению об организации питания обучающихся;

17. Ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;

18. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организовано сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

19. Членам бракеражной комиссии:

- активизировать работу за организацией и качеством питания обучающихся;
- усилить контроль за необоснованной заменой приготовляемых блюд, отсутствие возможности приготовления блюда в соответствии с утверждённым меню в связи с регулярными поздними сроками поставки требуемого продукта.
- усилить контроль за условиями хранения продуктов питания;
- усилить контроль за соблюдением температурных условий хранения продуктов суточных проб, обязательное наличие проб в полном объёме;

18. Работники пищеблока несут персональную ответственность за технологию приготовления и подачу блюд.

19. Работникам пищеблока неукоснительно соблюдать санитарное законодательство, обеспечить:

- выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений, и мытью посуды;
- выполнение требований к соблюдению правил личной гигиены.

20. Сабановой И.А., повару, не допускать приготовление блюд для детского питания без технологической карты, внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры.

21. Секретарю Поляковой О.В. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

22. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Ромашову Т.М.

Директор



Белая - О.С. Белая

С приказом ознакомлены:

Т.М. Ромашова Т.М.
А.В. Алексеева А.В.
Л.Н. Кузнецова Л.Н.
С.В. Бондаренко С.В.
О.Ю. Бражук О.Ю.
Р. П. Бражук Р. П.
О.В. Козлова О.В.
И.Е. Рыжикова И.Е.
И.С. Сабанов И.С.
Т.А. Савостьянова Т.А.
С.Н. Селивёрстова С.Н.
И.А. Сабанова И.А.
О.В. Полякова О.В.