

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Актабанская средняя общеобразовательная школа имени Героя Российской
Федерации Жумабая Нурбаевича Раизова»**

ПРИКАЗ

№ 9

от 02 сентября 2024 г

Об организации горячего питания учащихся в школе

На основании ст.28 п.3 п.15 и ст.37 ФЗ №273-ФЗ от 29.12.2012 « Об образовании в РФ», Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20,утвержденного Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32,Постановления Администрации Петуховского муниципального округа от 07.05.2024г. № 386, Постановления Администрации Петуховского муниципального округа от 07.05.2024г. № 385, Положения «Об организации питания в МБОУ «Актабанская СОШ имени Героя Российской Федерации Жумабая Нурбаевича Раизова» и в целях сохранения здоровья обучающихся школы.


ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 02.09.2024г. по 31.05.2025г. горячее питание в школьных столовых МБОУ «Актабанская СОШ имени Героя Российской Федерации Жумабая Нурбаевича Раизова» и «Пашковская СОШ» –филиал МБОУ «Актабанская СОШ имени Героя Российской Федерации Жумабая Нурбаевича Раизова» обучающихся согласно списка.(Приложение 1), обучающихся относящихся к льготной категории согласно списка(Приложение 2), организовать двухразовое питание обучающихся с ОВЗ согласно списка (Приложение 3).
2. Назначить ответственными лицами за питание учащихся заместителя директора по ВР Никоненко Л.М. и зав.филиала «Пашковская СОШ» –филиал МБОУ «Актабанская СОШ имени Героя Российской Федерации Жумабая Нурбаевича Раизова» Широченко А.В.
3. Утвердить графики посещения столовых с учетом бесплатного питания 1-4 классов, двухразового питания для детей с ОВЗ, детей-бесплатников, с5 по 11 класс (с учетом своевременной подачи родителями документов на питание).
4. Провести все расчеты, согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , утвердить меню на 10 дней совместно с ИП Кузьменко Н.П. по муниципальному контракту на питание.
5. Поварам:


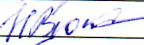
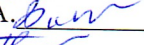

- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма;

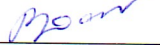
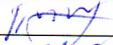
- вести журнал готовой продукции, с учетом выявления сроков реализации продуктов питания, снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале « Готовых блюд».Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции, правильное ее хранение;

- ежедневно вывешивать в столовой меню из рекомендуемого набора продуктов на завтрак и на обед детям.
- 6.Организовать производственный контроль правильной кулинарной обработки выхода блюд, вкусовых качеств пищи, хранения продуктов.
- 7.Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед подачей.
- 8.Ответственным за питание вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования ,инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработку.
- 9.Возложить на членов бракеражной комиссии ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.
- 10.Возложить ответственность на арендонанимателя ИП Кузьменко Н.П. и поваров школьных столовых за:
 - бесперебойную работу холодильно-технического оборудования;
 - оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность продуктов питания их хранения и сроки реализации;
 - бесперебойную работу с поставщиками продуктов;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд,салатов, проведения С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - составления разнообразного меню;
 - выдача готовой продукции только после снятия пробы;
 - соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите(не более 2-х часов).
- 11.Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - обеспечение приема пищи детей;
 - соблюдение санитарно гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей правил этикета;
 - своевременное ежедневное оформление заявки на питание;
 - полноту учета детей из многодетных и малообеспеченных семей.
- 12. Контроль возложить на заместителя директора по ВР Л.М.Никоненко.
- 13.Классным руководителям во время приема пищи присутствовать в столовой.
- 14.Проводить уборку залов столовых после каждого приема пищи.
- 15.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы  Т.Н.Попова

С приказом ознакомлены:

Бондарева Л.И. 
 Южанина Н.В. 
 Помешкина Н.А. 
 Немкова Н.В. 

Вострых И.А. 
 Попова Л.Н. 
 Шульга Е.М. 