

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Алтарикская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Алтарикская СОШ)

Приказ

29.08.2024

№ 103

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 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 03.09.2024 года.
2. Бекиерь Галину Анатольевну, социального педагога, назначить ответственным за организацию питания школьников и вменить ей в обязанности:
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - работать по утвержденному примерному двухнедельному 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;
 - обеспечить соблюдение персоналом пищеблоков правил личной гигиены;
 - обеспечить соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Кузнецова Л.И. – заведующая хозяйством, кладовщик;
–медицинская сестра школы;
Бескиерь Г.А.- социальный педагог;
Хороших М.Ф.- заведующая Кирилловской НОШ;
Улаханова С.А- заведующая Шалотской НОШ.
4. Определить стоимость горячего питания:
 - с 7-11 лет – 102 рубля
 - с 12-18 лет – 118 рублейСтоимость горячего питания для детей ОВЗ:
 - с 7-11 лет – 176 рублей
 - с 12-18 лет – 199 рублейСтоимость горячего питания для детей- инвалидов:

с 7-11 лет – 176 рублей

с 12-18 лет -199 рублей

5. Ширяеву Е.С; Ершову С.К, Кузнецову Ж.В- повара Кирилловской НОШ; Дыбкееву Е.С. – повара Шалотской НОШ, назначить ответственными 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 их при малейших признаках порчи;
- 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 с медсестрой;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

6. Категорически запретить поварам столовой использование продуктов питания без сертификата качества- ответственный Кузнецова Л.И.;

7.Кузнецовой Л.И.- заведующей хозяйством.

- 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.

8. Жарковой А.Н – медицинской сестре школы.

- не допускать к работе сотрудников пищеблоков без результатов профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии;
- осуществлять ежедневный контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд.

9.Иноземцевой О.Н.- уборщику служебных помещений, поддерживать помещение обеденного зала в должном санитарном состоянии с соблюдением санэпидем режима в условиях COVID-19 .

10. Классным руководителям 1-11 классов:

- проводить родительские собрания, классные часы, посвящённые рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

Вменить в обязанность:

- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую до 08.30 час;
- 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 санитарно-гигиенических норм.

11. Бадиковой Н.В. - заместителю директора по воспитательной работе, организовать работу родительского комитета по контролю за качеством питания.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор  Е.Ю. Ахметова

