

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чемуршинская основная общеобразовательная школа»
Чебоксарского района Чувашской Республики
П Р И К А З

31 августа 2022 года

№47

Об организации горячего питания обучающихся
в школе в 2022-2023 учебном году.

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Обеспечить со 01.09.2022 г. по 31.05.2023 г. двухразовым горячим питанием учащихся 1 – 9 классов, обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием.

2. Утвердить следующий график приема пищи:

- Завтрак 1-9 классы с 9 часов 10 минут до 9 часов 25 минут (после 1 урока);
- Обед 1-4 классы с 10 часов 55 минут до 11 часов 15 минут (после 3 урока);
- Обед 5-9 классы с 11 часов 55 минут до 12 часов 15 минут (после 4 урока).

3. Создать комиссию по проведению мероприятий контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

- Леонтьева С.Г. – учитель начальных классов; председатель комиссии;

Члены комиссии:

- Мареев В.Г. – заместитель директора по УВР;
- Васильева П.В. – учитель чувашского языка;
- Павлова Н. – член родительского комитета.

4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году (Приложение 1).

5. При проведении контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

6. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

