

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Староайбесинская средняя общеобразовательная школа»
Алатырского муниципального округа Чувашской Республики**

429807. Чувашская Республика, Алатырский район,
с. Старые Айбеси, ул. Школьная, дом №5
тел. 8(83531) 6-54-57

11.09.2024 г.

Приказ

№93 о/д

Об организации горячего питания учащихся школы 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, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ: 1. Организовать ежедневное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся 1-11 классов в соответствии с требованиями п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» с 02.09 2024 года.

2. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на сумму: Категория детей Завтрак Обед

Обучающиеся 1-4 классов 35 руб. 73 руб. Обучающиеся 5-11 классов 78 руб. Дети, находящиеся под опекой 35 руб. 78 руб.

Дети из многодетных малоимущих семей 35 руб. 78 руб.

Дети ОВЗ - 35 руб. 78 руб.

Дети дошкольной группы 115 руб.

2. Назначить ответственным за ведение документации по зачислению на питание Разбойкину Л.А. зам. директора по ВР.

2.1. обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания, либо для предоставления льгот на питание обучающихся;

2.2. сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление льготного горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям.

3. Предоставлять в бухгалтерию в срок до 5 числа каждого месяца, следующего за отчетным, таблицы учёта посещаемости обучающихся

4. Активизировать работу по систематическому обновлению документации на стендах, на сайте школы в разделах «Школьное питание» и «Food» в течение учебного года

5. Организовать работу учителей начальных классов по реализации программы «Разговор о правильном питании» (учителя 1-4 классов).

6. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания зам. директора по ВР Разбойкиной Л.А. проводить анкетирование среди детей и родителей об

удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие, в срок до 1 октября 2024 года, до 1 мая 2025 года).

Провести анализ анкет и учесть результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года. Разместить результаты анкетирования на сайте школы.

7. Активизировать работу бракеражной комиссии, комиссии производственного и общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания учащихся, разместить приказы о создании бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля на сайте школы в срок до 10 сентября 2024 г.

8. Разбойкиной Л.А., заместителю директора по УВР обеспечить: - проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов. - контроль за формированием рациона питания, приемом пищи. - системный контроль за организацией питания в школе, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока. - профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов. - вести технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно меню, «Гигиенический журнал сотрудники» (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал учета температурного оборудования холодильного оборудования» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Ведомость контроля за рационом питания» (подп. 8.1.2. п.

8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (подп. 8.1.6. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися и предоставлять данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи. - закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести до сведения классных руководителей. - ввести в действие с 4 сентября 2024 г. график посещения столовой и приема пищи на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)

9. Классным руководителям 1-11 классов:

9.1. Осуществлять ежедневное сопровождение учащихся в школьную столовую, соблюдая дисциплину движения.

9.2. Обеспечить организованный вход и выход учащихся из школьной столовой.

9.3. Осуществлять ежедневный контроль за учащимися во время приема пищи. Не допускать выкриков, толканий, разговоров учащихся во время приема пищи.

10. Классным руководителям 1-11 классов:

10.1. Обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 1 ноября 2024 года (классные руководители 1-11 кл.).

10.2. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания учащихся в течение года (классные руководители 1-11 кл.).

10.3. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания учащихся в течение года (классные руководители 1-11 кл.).

11. Бурмистровой В.Н., продолжить работу по укреплению материально-технической базы школьной столовой и повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

11.1. Наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися.

11.2. Проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного выноса мусора, пищевых и бытовых отходов.

12. Усилить контроль за работой по обеспечению учащихся качественным питанием, поступающими продуктами питания заказом и графиком их поставки, повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

12.1. Своевременно осуществлять заказ, прием продуктов питания и питьевой воды у поставщиков.

12.2. Обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов согласно существующим нормам, с целью предотвращения их порчи и потерь.

12.3. Проверять наличие сопроводительной документации (сертификаты качества, сертификаты соответствия, ветеринарные удостоверения) к получаемым продуктам, а также гарантий к оборудованию.

12.4. Ведение документации: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «ежедневное меню приготавливаемых блюд» (на стенд), «Меню-требование на выдачу продуктов питания» и др.

13. Бухгалтеру Борисовой Е.Б.:

13.1. обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;

13.2. осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на горячее питание детей в полном объеме.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Махрова Н.И.

С приказом ознакомлены:

