

Чăваш Республикин
Етĕрне муниципалла округен
муниципаллă бюджетлă
пĕтĕмĕшле пĕлу паракан
вĕренту учрежденийĕ
«Чирĕккассинчи пĕтĕмĕшле
пĕлу паракан вăтам школ»

ПРИКАЗ

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Селоядринская средняя
общеобразовательная школа»
Ядринского муниципального округа
Чувашской Республики

30.08.2024 № 161-ОД

Чирĕккасси ялĕ

с. Ядрино

Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Селоядринская СОШ» в 2024-2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить учащихся 1 – 4 классов бесплатным горячим питанием (обед) 1 раз в день в размере 68.00 руб.
2. Организовать двухразовое горячее питание учащихся на платной основе, включая завтрак и обед, с 02 сентября 2024 года по 31.05.2025 г.
3. Возложить ответственность за охват обучающихся горячим питанием, соблюдение графика питания классов, соблюдение правил поведения обучающимися в школьной столовой на классных руководителей 1-9 классов.
4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение 1).
5. Утвердить график приема пищи для обучающихся МБОУ «Селоядринская СОШ» согласно приложению 2.
6. Утвердить график дежурства в столовой дежурных учителей (приложение 3).
7. Дежурным учителям:
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - распределять обучающихся по заранее закрепленным местам для принятия пищи
 - осуществить контроль за приемом пищи учащимися;
 - не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.
8. Повару Пимиковой С.Е. и кухонному работнику Васильевой Н.А.:
 - обеспечить прием пищи обучающихся в соответствии с графиком приема пищи и времени;
 - за 5 минут до окончания урока обеспечить накрытие столов для приема пищи обучающимся.
9. Назначить Пимикову С.Е., повара школы, ответственными за организацию питания в школе, за снятие и хранение суточных проб.

10. Повару Пимиковой С.Е. и кухонному работнику Васильевой Н.А. необходимо:
- строго соблюдать и выполнять требования Положения об организации питания в МБОУ «Селоядринская СОШ».
 - строго придерживаться 10-ти-12-тидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи.
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственными лицами с обязательной отметкой о готовности блюд в бракеражном журнале.
 - контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации, качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.
 - ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

11. Членам бракеражной комиссии ежедневно проводить контроль за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд (бракераж готовой продукции).

12. Назначить ответственным за гигиеническое состояние столовой Ерофеева Е.Е.

13. Завхозу школы Ерофееву Е.Е.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой;
- осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Архинова В.Г.

С приказом ознакомлены:



Архинова В.Г.

Ерофеев Е.Е.