

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Еландинская основная общеобразовательная школа»  
Целинного района Алтайского края

**ПРИКАЗ**

02.09.2024 г.

№ 67

с.Еланда

**Об организации горячего и дополнительного  
питания обучающихся МБОУ «Еландинская ООШ»  
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 МБОУ «Еландинская ООШ», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

**Приказываю:**

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся по школе Темирканову Н.Н. и вменить ей в обязанности:
  - В срок до 02.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на совещаниях 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:  
Темирканова Н.Н. - председатель профсоюза;  
Гроо Т.И. - учитель начальных классов;  
Ремпе Н.С.. - повар.
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню.
5. Повару школы Ремпе Н.С. назначить ответственным за:
  - Своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
  - соблюдение 10- дневного циклического меню;
  - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
  - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

Категорически запретить поварам столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 02.09.2024г. подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

6. Классным руководителям 1-11 классов:

- Провести родительские собрания с повесткой дня, посвященной рациональному питанию.
- продолжить информационно-разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе: Размещать на сайте школы.
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность:

- Подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую до 8.30 часов;
- Утвердить график питания учащихся в школьной столовой (Приложение №1).

6.1 Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания (Приложение №2).

6.2 Утвердить график работы школьной столовой, разработанной с целью минимизации контактов обучающихся.(Приложение №3)

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.И. Сериков