

## ПРИКАЗ

02.09.2024

с. Екатеринбургское

№ 146

## Об организации питания учащихся

На основании СанПиН 2.4.5.2409-08, постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и в целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2024-2025 учебного года, приказываю:

1. Организовать на основании заявлений родителей (законных представителей) учащихся со 2 сентября 2024г. одноразовое горячее питание школьников в школьной столовой для уч-ся 1-11 классов и двух разовое для учащихся ОВЗ.

2. Установить стоимость школьного питания учащихся 5-11 классов в месяц- 1200руб. (решение родительского собрания протокол №1 от 18.11.2022г)

3. Установить стоимость питания в день:

- учащихся 1-4 классов - 86,63руб.,

- ОВЗ-114,68 руб.

- многодетные-74,36 руб.

СВО -57,14 руб.

4. Утвердить примерное 10-ти дневное меню (приложение):

- для учащихся 1-4 классов

- для учащихся 5-9 классов

- для учащихся ОВЗ

5. Назначить ответственным за организацию питания в школе Бондареву Е.Ф., ответственную за ВР

6. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

2 перемена с 10-00ч.- 10-20ч -1-4 классы (41 человек), ОВЗ-17человек, 5кл.-18человек (71 чел.)

3 перемена с 11-00ч.-11-20ч- 6-11 классы ( 79 человек)

4 перемена с 12-00ч.-12-20ч- ОВЗ (16 человек)

7. Кухонному работнику (Шутова Л.И.) проводить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Перед открытием школы провести генеральную уборку помещений школьной столовой с использованием дезинфицирующих средств по вирусному типу, а также обработку рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, мебели, санузлов, вентиляций кранов. Регулярно (после каждого приема пищи) проводить проветривание обеденного зала.

8. Работу сотрудников пищеблока организовать с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки). Мытьё посуды осуществлять с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

9. Бондаревой Е.Ф. ответственной за ВР закрепить за каждым классом обеденные столы.

10. Классным руководителям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса и обеспечивать порядок в столовой

- вести табель посещаемости учащимися столовой, сбор и хранение квитанций об оплате питания каждым родителем, ведение учета расходования оплаченных средств за питание каждого ребенка,

- не допускать задолженности за питание обучающихся.

- заключить с родителями договора на питание. Установить срок оплаты родителями питания обучающихся в текущем месяце до 10 месяца (за сентябрь до 10 сентября и т.д.).

11. Лебедевой Е.Н., завхозу школы, ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- осуществлять текущий ремонт всех помещений столовой.

12. Дежурному учителю (согласно графику дежурства):

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд. Вести бракеражный журнал;
- обеспечить контроль за гигиенической обработкой рук учащихся (наличие мыла, электрополотенец);
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащимися в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины;

13. Назначить ответственным за гигиеническое состояние столовой повара школы Петрову О.И.

14. Сотрудникам пищеблока повару и кухонному работнику Петровой О.И., Шутовой Л.И., необходимо:

- строго придерживаться десятидневного меню
- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы готовности блюд в бракеражном журнале.
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала с применением дезинфицирующих средств;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.
- соблюдать меры по профилактике коронавирусной инфекции.

15. Назначить Лебедеву Е.Н., завхоза школы, ответственной за ведение документации столовой, за организацию поставки продуктов питания в столовую, контроль приобретения продуктов на собранную с родителей сумму, предоставление соответствующих документов для оплаты в бухгалтерию.

16 Назначить ответственных за ведение журналов:

- гигиенический журнал-Шапорева Т.В.
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции- Лебедева Е.Н.
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях- Лебедева Е.Н.
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования – Петрова О.И.
- журнал термометрии готовых блюд – Петрова О.И.
- журнал витаминизации третьих блюд- Петрова О.И.
- ведомость контроля за рационом питания –Лебедева Е.Н.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.В. Шапорева

С приказом ознакомлены:

Мисевра О. А.			Раченкова Е.А.		
Бондарева Е. Ф.			Смирнова Л. В.		
Данилова Н.И.			Каверзова Н.А.		
Данилова А.Б.			Раченкова Н. Е		
Кузьмина Н.М.			Лебедева Е. Н		
Лопатина Н.Н.			Шутова Л.И.		
Полетаева О. М.			Петрова О.И.		
Карпенко Н. П.					