



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Яманская средняя общеобразовательная школа
Илекского района Оренбургской области

Приказ

25 августа 2020г.

№100-ОД

«Об организации горячего питания школьников в 2020-2021 учебном году»

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

Приказываю:

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию и контроль питания в школе заместителя директора Перекупко Г.Н.
3. Заместителю директора Перекупко Г.Н.:
 - В срок до 01.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания,
 - Разработать План мероприятий по организации питания обучающихся в срок до 30.08.2020 г.
 - Разработать график работы и приема пищи в школьной столовой.
 - Своевременно сдавать в ОО отчетную документацию по проводимым мероприятиям по сбалансированному здоровому питанию обучающихся.
 - Ежедневно отслеживать составление и соблюдение меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.
 - Проводить контроль сроков реализации продуктов.
 - Контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания.
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню на общую сумму не менее 53,28 рублей с 1-4 класс, и на сумму 12,60 рублей для учащихся 5-9 классов.
5. Создать бракеражную комиссию (с привлечением родительской общественности) в составе:
 - Демкина О.В. - директор школы
 - Бажикова Ж.Н. – председатель профсоюзного комитета
 - Перекупко Г.Н. – заместитель директора
- 5.1. Бракеражной комиссии проводить:
 - контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
 - контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующей записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;
 - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;
 - следить за закладкой и хранением суточных проб.

6. Коробинцеву М.В., повара школы, назначить ответственной за:

- ✓ своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- ✓ соблюдение 12-дневного цикличного 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;
- ✓ контроль за входящим сырьем;
- ✓ за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ✓ ежемесячные отчеты по выполнению норм питания.

6.1. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

7. Классным руководителям 1-9 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

7.1. Вменить в обязанность:

- вести контроль посещаемости столовой учащимися класса, составлять ведомость учета посещаемости школьной столовой;
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
- нести полную ответственность за поведением обучающихся в столовой.

8. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся 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;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль приема пищи учащимися класса.

7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного за организацию питания заместителя директора Перекупко Г.Н.



/Дёмкина О.В./