

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 5

п. Домбаровский

**Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году**

На основании Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37), санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", руководствуясь Положением об организации горячего питания обучающихся в МОБУ «Домбаровская ООШ № 3», с целью организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания учащихся, создания надлежащих условий для получения детьми и подростками общего образования

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся и питьевого режима учителя математики Досанову Ш. С.
2. Ответственному за организацию питания Досановой Ш.С., повару Вирт Л.В.:
  - 2.1. Организовать горячее питание (завтрак) для обучающихся 1-4 классов в 2023-2024 учебном году.
  - 2.2. Организовать горячее питание (завтрак) для обучающихся 5-9 классов в 2023-2024 учебном году.
  - 2.3. Организовать 2-х разовое питание детей с ОВЗ, детей-инвалидов в 2023-2024 учебном году.
  - 2.4. На сайте ОУ разместить нормативные документы по организации питания на 2023-2024 учебный год.
3. Ответственному за организацию питания обучающихся Досановой Ш.С.:
  - 3.1. разработать план мероприятий по организации питания в образовательной организации на 2023-2024 учебный год;
  - 3.2. обеспечить размещение на сайте ОУ ежедневного меню разделе «Организация горячего питания» (food).
4. Назначить, комиссию (бракеражная комиссия) по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся в составе:
  - Досанова Ш.С. – учитель математики;
  - Вирт Л.В. – повар;
  - Душкина Г.В. – завхоз;
  - Сексембаева Ж.А. – медицинский работник.

5. Бракеражной комиссии:

- ежедневно осуществлять контроль за организацией питания в школе;
- координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания в школе;
- контролировать заявки на количество учащихся для предоставления питания и учёт фактической посещаемости учащихся;
- инициировать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и их родителей;
- осуществлять 2 раза в год мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы;
- осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима учащихся.

6. Утвердить график посещения школьной столовой:

Класс	Количество обучающихся	Время приема	Классный руководитель
Группа детей с ОВЗ -1 прием	10	09.10	
1 «А»	6	10:00	Нарымбаева А.К.
2 «А»	24	10:00	Баймуханова А.К.
3 «А»	8	11:00	Олейникова Н.А.
4 «А»	16	11:00	Вороньжева Н.Ю.
5 «А»	9	12:00	Черепанова А.В.
6 «А»	10	12:00	Снигиренко Е.В.
7 «А»	11	12:00	Кокетова Г.Д.
Группа детей с ОВЗ – 2 прием	10	12:00	
8 «А»	11	12:50	Бримкулова А.З.
9 «А»	16	12:50	Досанова Ш.С.

7. Повару Вирт Л.В.:

- осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в столовой;
- вести ежедневный контроль за состоянием здоровья и кожных покровов работников пищеблока, результаты фиксировать в соответствующем журнале;
- согласовывать ежедневное меню, составленное на основе примерного 12-дневного, с директором школы;
- контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра;
- ежедневно проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, снимать пробу готовой продукции, результаты фиксировать в соответствующих журналах;

- осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции, проведением «С» - витаминизации готовых блюд;
- под особым контролем держать санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её раздаче, мытье использованной посуды, инвентаря;
- взять под особый контроль наличие у каждой партии поступающей продукции документов установленного образца, подтверждающих качество продуктов. В случае отсутствия сопроводительного документа незамедлительно сообщать директору школы;
- вести ежедневный учет фактической температуры хранения продукции. Температуру и относительную влажность воздуха в кладовых, холодильных камерах и шкафах отмечать в специальном журнале.

8. Ответственность за жизнь и здоровье детей во время приёма пищи, за соблюдение правил личной гигиены и правил поведения в столовой возложить на классных руководителей.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

И. Н. Базалук