

АДМИНИСТРАЦИЯ ХОЛМОГОРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЛОГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
(МБОУ «БЕЛОГОРСКАЯ СШ»)

ПРИКАЗ

29 августа 2024 г. № 81-у
п.Белогорский

**Об организации питания обучающихся
МБОУ «Белогорская СШ»
в 2024-2025 учебном году**

В целях организации горячего питания в школе в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020, в 2023–2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в школе с учётом продолжительности пребывания обучающихся в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Белогорская средняя школа» в соответствии с примерным меню для возрастных групп (7-11, 12-18 лет) в пределах денежных норм питания на 1 ребёнка в день с 01.09.2024 года.

2. Предоставить в 2024-2025 учебном году в дни работы МБОУ «Белогорская СШ» ученикам 1-11-х классов:

- а) бесплатное одноразовое горячее питание согласно приложению № 1;
- б) платное одноразовое горячее питание согласно приложению № 2

2. Установить время завтрака –
после 1-го урока – 1-7 классы;
после 2 урока – 8-11 классы;
после 5-го урока – дополнительное питание, ГПД.

3. Заведующей производством Кузнецовой С.А.:

3.1. провести все расчёты согласно существующим нормам выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания;

3.2. организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и должно полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

4. Возложить ответственность на **Кузнецову С.А** за:

4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

4.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;

4.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.7. снятие пробы и записи в специальном Бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4.10. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

4.11. работу с поставщиками продуктов;

4.12. хранение, маркировку, обработку и использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.13. соблюдение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;

4.14. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.15. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4.16. ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.17. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

4.18 еженедельную сдачу по ведомости бухгалтерского отчёта по питанию в бухгалтерию.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

Суворкиной Н.Н., ответственного за ОТ,
Кузнецовой С.А., завпроизводством,

Вашило Г.В., воспитателя ГПД,
Козенкову Светлану Сергеевну, представителя родительской общественности.

5.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль закладки в котёл продуктов питания.

6. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 6.1. обеспечение приёма пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и соблюдения правил этикета.

7. Установить следующую среднюю стоимость организованного горячего питания в день в школьной столовой МБОУ «Белогорская СШ» с 01 сентября 2024 года:

Завтрак 1-4 классы – 91,29 руб.

Завтрак 5-11 классы – 95,00 рублей

ГПД – 45 рублей

Питание детей, участников СВО -115,00 руб., питание в ГПД – по факту.

- 8. Проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием обучающихся.
- 9. Обеспечивать производственный контроль организации питания в полном объёме в соответствии с действующим законодательством.
- 10. Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи.
- 11. Утвердить двухнедельное меню завтраков для обучающихся 7-11, 12-18 лет (Приложение 3)
- 12. Запретить нахождение в пищеблоке посторонних лиц.
- 13. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа.
- 14. Проводить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей. Проводить генеральную уборку не реже 1 раза в неделю.
- 15. Мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 16. Организовать питьевой режим с использованием одноразовой посуды.
- 17. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ Т.В.Быркова