

«об организации питания учащихся
в 2023/2024 учебном году»

На основании приказа отдела образования от 01.09.2023 № 308-ОД «Об организации горячего питания учащихся в ОУ в 2023-2024 учебном году», руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года, новыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел 8)

Приказываю:

1. Организовать в 2023/2024 учебном году

*ежедневное одноразовое горячее питание

-для учащихся 1-4 классов бесплатно, за счет средств бюджета на сумму 89 руб.

-для учащихся 5-9 классов, используя средства из местного бюджета, отпущенные на данные цели (10 руб.в день), и родительскую плату в размере 60 руб.в день, всего на сумму 70 руб.

* ежедневное двухразовое питание

-для учащихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатно, за счет бюджета на сумму 145 руб. (70 руб. и 75 руб.)

2. Установить график приема пищи учащимися:

1-9 классов -10.55-11.15.

3. Организовать питьевой режим учащихся через стационарный бачок с кипяченой водой и одноразовыми стаканами (ответственный: повар Т.В.Попова).

4. Составлять ассортимент пищевых продуктов, входящих в основу питания детей, в соответствии с требованиями новыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел 8), методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20, примерными 10-дневными меню, принимать продукты питания от поставщика только при наличии документа, удостоверяющего качество продукции (ответственный: повар Т.В.Попова).

5. Вести всю необходимую по требованиям СанПиН документацию пищеблока (ответственный: повар Т.В.Попова).

6. Использовать для удешевления и витаминизации питания с/х продукцию, собранную с учебно-опытного участка школы и переработанную поваром в школьной столовой.

7. Возложить ответственность за хранение и реализацию продуктов питания на повара Т.В.Попову.

8. Создать школьную бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек: дежурного учителя, повара, директора. К работе бракеражной комиссии привлекать родительскую общественность, фельдшера ФАП.

9. Бракеражной комиссии ежедневно проводить оценку качества приготовленных блюд с регистрацией результата бракеража в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

10. Установить дежурство учителей по столовой с целью организованного приема пищи учащимися (по графику).

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: _____ Суворкина Е.В.

С приказом ознакомлен: _____
