

## Приказ

от 15.08.2024

№ 33/1

«об организации питания учащихся  
в 2024/2025 учебном году»

Во исполнение приказов отдела образования от 13.08.2024 № 248-ОД «Об организации горячего питания учащихся в ОУ в 2024-2025 учебном году», от 14.08.2024 №251 «О предоставлении бесплатного одноразового горячего питания детям из многодетных семей, обучающихся в ОУ МР «Сухиничский район», 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, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел 8)

Приказываю:

1. Организовать в 2024/2025 учебном году ежедневно в дни нахождения обучающихся в школе (кроме периодов каникул, выходных и праздничных дней):

\* одноразовое горячее питание

-для учащихся 1-4 классов бесплатно за счет средств бюджетов на сумму 100 руб. в день,

-для учащихся из малообеспеченных семей бесплатно за счет средств местного бюджета в размере 85 руб. в день,

- для учащихся, являющихся членами многодетных семей, за счет средств регионального бюджета на сумму 85 руб. в день,

-для учащихся 5-9 классов, используя средства из местного бюджета, отпущенные на данные цели в размере 10 руб.в день, и родительскую плату в размере 75 руб.в день, всего на сумму 85 руб.в день,

\* двухразовое питание

-для учащихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатно, за счет бюджета на сумму 175 руб. в день (1-е горячее - 85 руб. и 2-е - 90 руб.)

2. Установить график приема пищи учащимися:

1-е питание: 1-9 классов -10.55-11.15; 2-е питание: уч-ся с ОВЗ – 12.55-13.15.

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).

11. Классным руководителям проинформировать родителей (законных представителей) об организации питания в школе и получить от них заявления на предоставление питания в зависимости от категории семьи.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_

Суворкина Е.В.

С приказом ознакомлен: \_\_\_\_\_

