

Приказ

от 02 сентября 2024 г.

№ 60

Об организации горячего питания для учащихся в 2024-2025 учебном году.

В соответствии с Законом РФ «Об образовании» (ст.37 п.1) , Постановлением Главного Государственного врача РФ от 23.07. 2008г. №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.24.09-08» , Постановлением Правительства Оренбургской области от 13 июля 2020г. № 582-пп ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-10 классов на период 2024-2025 учебного года в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе соцпедагога Абдрашитову Т.Г. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 02.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
 - вести учет питания детей находящихся на диете;
 - вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
 - следить за закладкой и хранением суточных проб.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
4. Назначить бракеражную комиссию по оценке готовности блюда в составе:
 - Ширяевой О.Н - директор школы
 - Абдрашитова Т.Г. - соцпедагог, ответственная по питанию
 - Гутаревой Г.А. - медработник ФАПа
 - Кичигина М.В. – родительская общественность
5. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 64,63 рублей для обучающихся 1-4 классов, 78,30 рублей для обучающихся с ОВЗ и на сумму 13 рублей для обучающихся 5-11 классов с добавлением родительских средств в размере 35 рублей.
6. Повара школьного пищеблока назначить ответственными за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-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;
 - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
 - контроль за входящим сырьем;