

## ПРИКАЗ

02 сентября 2024 года

с. Нижние Прыски

№ 36,15 - ОД

### **«О предоставлении горячего питания обучающимся школы и воспитанникам дошкольной группы МКОУ «ООШ» с. Нижние Прыски в 2024 – 2025 уч. году»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 г. № МР 2.4.0180-20, методических рекомендаций по организации родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 г. № МР 2.4.0179-20, Постановления Администрации МР "Козельский район" от 21.07.2023 г. №587 "О внесении изменений в Постановления Администрации МР "Козельский район" от 24.07.2020 г. №532 "Об утверждении положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Козельского района" (в ред. от 22.11.2022 №1141, от 19.02.2021 №136, от 15.10.2020 г. №758, от 03.12.2020 г. №940)

### **Приказываю:**

1. Организовать 02.09.2024 года питание школьников 1-9 классов и воспитанников дошкольной группы на период 2024 - 2025 учебного года в соответствии с нормативными требованиями действующих СанПиНов.
2. Утвердить Положение «О предоставлении горячего питания обучающимся МКОУ «ООШ» с. Нижние Прыски» (Приложение №1)
3. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для обучающихся (Приложение №2)
4. Организовать ежедневное горячее питание для воспитанников дошкольной группы в соответствии с 10-ти дневное меню (Приложение №3) .
5. Утвердить режим работы пищеблоков МКОУ «ООШ» с. Нижние Прыски: понедельник – пятница с 07.00 до 15.30; суббота, воскресенье, праздничные дни - выходной
6. Утвердить график горячего питания обучающихся (Приложение №4)
7. Ответственным за организацию горячего питания обучающихся и воспитанников назначить Гребенкину С. И., заведующего хозяйством, и вменить ей в обязанности:
  - приём продуктов питания;
  - ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
  - контроль качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложений и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
  - обеспечение сбалансированного рационального питания;
  - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;

- целевое использование выделенных бюджетных средств;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- ведение документации: журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал контроля температурного режима и т.д.
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- своевременное представление отчётности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание обучающихся.

8. Повара школы и дошкольной группы Сухову О. А. назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного циклического меню;
- контроль качества скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- за осуществление контроля над утилизацией пищевых отходов;
- за проверку качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложений и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.
- контроль закладки и хранения суточных проб

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

9. Кухонному работнику Родионовой И.А. выполнять обязанности в соответствии с должностной инструкцией

10. Утвердить на 02.09. 2024 г. и ежемесячно в течение учебного года актуализировать списки обучающихся и воспитанников, получающих горячее питание за счёт средств бюджета (Приложение №5)

11. Утвердить форму ежедневного меню для размещения на информационных стендах и официальном сайте образовательной организации (Приложение №6).

12. Утвердить Технологические карты приготовления блюд.

13. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания **бракеражной комиссии в школе и дошкольной группе** в следующем составе:

- зам. директора школы – Солохина Ксения Романовна
- заведующий хозяйством школы – Гребенкиной Светланы Ивановны;
- повар – Сухова Олеся Александровна
- мед. работника – по согласованию

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы \_\_\_\_\_ Ю.Е. Болдырева

