

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Леботёрская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 143- П

с. Леботёр

**Об организации горячего питания в 2024-
2025 учебном году в МБОУ «Леботёрская
ООШ»**

В целях обеспечения полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся школы в течение 2023-2024 учебного года, совершенствования организации школьного питания учащихся, повышения качества питания, принятия мер по улучшению здоровья детей и для осуществления постоянного контроля за состоянием пищеблока, организации контроля за качественным приготовлением пищи, соблюдением всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей, в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН № 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», Методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Положением об организации питания обучающихся в МБОУ «Леботёрская ООШ», утверждённого приказом от 28.01.2021 № 08/2-П,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание в МБОУ «Леботёрская ООШ» с 03.09.2024 учебного года.
2. Ответственность за организацию горячего питания оставляю за собой.
3. Заведующей школьной столовой Кузнецовой В.В., повару школьной столовой Тищенко Г.В. организовать горячее питание обучающихся с учётом требований СанПиН для различных категорий обучающихся, в соответствии с графиком приема пищи, утверждённого приказом от 02.09.2024 №141-П.
4. Контроль за организацией, качеством и безопасностью горячего питания обучающихся МБОУ «Леботёрская ООШ» вести через работу бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Леботёрская ООШ».
5. Возложить ответственность на заведующую школьной столовой Кузнецову В.В. за:
 - 5.1. выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - 5.2. обеспечение школьной столовой пищевым продовольственным сырьём;
 - 5.3. разработку меню основного (организованного) питания для каждой возрастной группы обучающихся;
 - 5.4. составление и вывешивание ежедневного меню в школьной столовой на день с указанием названия блюд, сведения об объемах блюд, энергетической ценности;
 - 5.5. сохранность пищевого продовольственного сырья, его хранение и сроки реализации;
 - 5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации пищевого продовольственного сырья;

5.7. ведение и хранение документации школьной столовой в соответствии с приказом директора МБОУ «Леботёрская ООШ» от 02.09.2024 № 142-П;

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Тищенко Г.В. за:

6.1. выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

6.2. содержание в надлежащем санитарном состоянии школьной столовой, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

6.3. правильную кулинарную обработку, выход блюд и вкусовые качества пищи;

6.4. выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

6.5. выдачу готовой пищи только после проверки бракеражной комиссией;

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

6.7. приготовление и раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменным фильтром), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

6.8. ведение и хранение документации школьной столовой в соответствии с приказом директора МБОУ «Леботёрская ООШ» от 02.09.2024 № 142-П;

7. За собой оставляю ответственность за:

7.1. выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

7.2. работу с поставщиками пищевого продовольственного сырья в части заключения договоров на поставку и выбора поставщиков продукции;

7.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;

7.2. оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами, средствами индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчатками.

8. Классным руководителям 1-9 классов Бенц О.Н., Сачковой Н.А., Гусевой Н.Н., Шевченко Г.П., Барсуковой Т.В., Стасенко В.К., Коркиной А.А., Великановой О.А., воспитателю группы дошкольного образования Коркиной А.А. организовать работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по пропаганде и обучению основам здорового питания, организовать деятельность родительского контроля за организацией горячего питания через мониторинг по оценке обеспечения качественным горячим питанием школ Томской области в сети ИНТЕРНЕТ.

9. Возложить ответственность на классных руководителей Бенц О.Н., Сачкову Н.А., Гусеву Н.Н., Шевченко Г.П., Барсукову Т.В., Стасенко В.К., Коркину А.А., Великанову О.А., воспитателя группы дошкольного образования Коркину А.А. за:

9.1. соблюдение обучающимися графика приёма пищи;

9.2. поведение обучающихся в столовой во время приема пищи;

9.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

10. Организовать питьевой режим в здании начальной школы по адресу с. Леботёр, ул. Пролетарская, д. 6 посредством стационарного питьевого фонтанчика, по адресу с. Леботёр, ул. Карла Маркса, д. 7 – с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды промышленного производства через установку с дозированным розливом (кулер) и обеспечением посуды одноразового использования.

11. Уборщикам служебных помещений Захаровой А.А., Ногинской С.М. проводить обработку источников питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.Н. Кондратенко