

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Старобесовская основная общеобразовательная школа имени А.Ф.Юртова

Приказ  
с. Старая Бесовка

от 02. 09. 2024г.

№ 127

Об организации горячего питания школьников  
в 2024-2025 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Дюдяеву С.Л. 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.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:  
Дюдяева С.Л. – председатель профкома;  
Пятайкина Ж.А. – фельдшер ФАПа(по согласованию);  
Гужина Е.А. – повар.
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 165,00 рублей.
5. Организовать ежедневное горячие обеды обучающихся начальных классов согласно единому цикличному меню на сумму 100,00 рублей из федерального бюджета.
6. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся дошкольной группы.
7. Повара школы Гужину Е.А., председателя профкома Дюдяеву С.Л. 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;
  - за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
  - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
  - ежемесячные отчеты по выполнению норм питания.
  - вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
  - следить за закладкой и хранением суточных проб.
  - Вести журналы готовой и сырой продукции.
8. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор школы \_\_\_\_\_ /С.П.Ишмаева/

С приказом ознакомлены: