

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ЗАВОДСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

П Р И К А З

с. Заводское

№ 55

от 01.09.2020 г.

об организации горячего питания школьников  
в 2020-2021 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, с целью охвата горячим питанием большинства учащихся МБОУ «Заводская СОШ»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2020-2021 учебного года, в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе завхоза – Скрыбину О.В., и вменить ей в обязанности:
  - в срок до 05.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на совещаниях 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:

Заводская СОШ:

Скрыбина О.В. – завхоз – **председатель** комиссии;  
Демидова Е.Н. – учитель, руководитель МО начальных классов;  
Лобцева Н.Ю. – работник школы, родитель обучающегося основной школы.

Озеро-Петровская СОШ:

Бородина О.А. – руководитель филиала – **председатель** комиссии;  
Волосатова Н.М. – учитель начальных классов;  
Горпенко А.Н. – работник школы, родитель обучающихся основной школы.

4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся, согласно единому цикличному меню, на сумму до 54 рублей в день 1-4 классы, и на сумму до 25 рублей в день для учащихся 5-11 классов.
5. Организовать ежедневное **двухразовое** горячее питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на общую сумму до 80 рублей в день.

6. Поваров: Заводской школы – Печеркину Н.Н. и Озеро-Петровской школы – Захарову О.Н., назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 12-дневного циклического 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;
- контроль за входящим сырьем;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить поварам столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

**7. Классным руководителям 1-11 классов:**

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность:

- подачу предварительной заявки на питание в столовую до 09.30. текущего дня.
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;

8. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой (Приложение).

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор

Черницына Л.И.