



Муниципальное
бюджетное общеобразовательное
учреждение «Карагачская средняя
общеобразовательная школа»
Беляевского района
Оренбургской области

ПРИКАЗ

31.08.2020 № 87
п. Карагач

Об организации горячего питания в
МБОУ «Карагачская СОШ» Беляевского
района

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся образовательных организаций района, согласно приказа отдела образования № 211 от 29.07.2020 «Об организованном начале 2020-2021 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», Положения «Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Беляевского района», утвержденного постановлением администрации района от 15.06.2020 № 624-п, для реализации подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2017 - 2020 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 28.11.2016 № 800-п

Приказываю:

1. Назначить ответственного за организацию питания заместителя директора Садыгулову Д.М., осуществляющую контроль: за посещением столовой учащимися, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

1.1. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах и т.п.).

2. Ответственному за горячее питание шеф-повару Ухлейкиной И.Н.:

2.1. Организовать ежедневное бесплатное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню на общую сумму 53,81 рублей с 1-4 класс.

2.2. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню на общую сумму 38,12 рублей (с

федерального бюджета – 8 рублей, с местного бюджета – 3,45 рубля, родительская плата – 26,67 рублей) для учащихся 5-9 классов.

2.3. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников детского сада и дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.4. Питание обучающихся организовать согласно утвержденного единого меню и согласованного с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

2.5. Питание воспитанников дошкольной группы организовать согласно утвержденному меню.

2.6. Проводить ежедневную С-витаминизацию 3-х блюд (чай, компот, напитки и др.) витамином «С» (аскорбиновой кислотой в порошке).

2.7. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона детского питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.

2.8. Организовать контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.9. Обеспечить на пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

2.10. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами).

2.11. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и в пищеблоке.

3. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и т.п..

4. Создать комиссию, осуществляющих контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников, в количестве 3 человек: директора школы – Жалмухамбетова Г.М., зам. директора – Садыгулова Д.М., председатель Управляющего совета, осуществляющих контроль: за посещением столовой учащимися, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

5. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе трех человек: шеф - повар - Ухлейкина И.Н., дежурный учитель – 1 человек, согласно графику дежурства, зам. директора по ВР – Садыгулова Д.М., в дошкольной группе - помощник воспитателя Кульназарова А. Х, Усатова Е.Г.

6. Классным руководителям совершенствовать систему просветительской работы в образовательных организациях по организации рационального питания. Обеспечить формирование у детей дошкольного и школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей по вопросам полноценного питания.

6.1. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоках.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директора школы



Г.М.Жалмухамбетова