

Приказ № 80 от 31.08.2024

**«Об организации питания обучающихся
В 2024-2025 учебном году»**

Во исполнении ст.37 ФЗ от 29.12.12 №375-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов, питания обучающихся, улучшения схемы контроля финансирования питания в 2024-2025 учебном году, на основании приказа управления образования № 01-07-183-1 от 26.08.2024г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов;
2. Установить режим работы общеобразовательной организации (далее ОО) с учетом необходимого времени для приема пищи: продолжительность перемен между уроками не менее 20 минут.
3. Разработать график питания обучающихся в столовой с учетом необходимого времени для приема пищи
4. Организовать питание обучающихся согласно примерного (10)- ти дневного меню утвержденного руководителем ОО, строго по возрастам
5. Обеспечить горячим питанием всех учащихся:
 - 5.1. одноразовым (бесплатным горячим завтраком или обедом) – для учащихся 1-4-х классов за счет средств областного и муниципального бюджетов из расчета ежедневно на одного обучающегося не менее :
-завтрак -64,63 рублей
 - 5.2. одноразовым горячим завтраком– для учащихся 5-9-х классов за счет средств областного и муниципального бюджетов, средств родителей (законных представителей);
 - 5.3. двух разовым питанием для обучающихся с диагнозом ОВЗ не менее 78,30 рублей
6. Обеспечить организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок) их смену не реже 1 раза в три часа, а также перчаток
7. Назначить ответственного работника в лице директора школы Равиловой М.М. за размещением:
 - примерного меню,
 - ежедневного меню для обучающихся 1-4 и 5-9 классов,

- файла «food» для обучающихся 1-4 классов на сайте образовательной организации

- АИС «Меркурий»

- АИС «Честный знак»

8. Усилить контроль за:

- качеством продуктов питания и соответствующей документацией (счет-фактуры, декларации, маркировки на таре продуктов питания)

- соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов

- разведением, хранением дезинфицирующих средств

- за недопущением на пищеблок фальсифицированной продукции.

9. Контролировать мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

10. контролировать заказ продуктов питания в соответствии с условиями договоров поставки. При необходимости производить корректировку заказанных продуктов питания до 12 часов следующего дня.

11. Осуществлять контроль за выполнением условий договоров поставки продуктов и расходованием бюджетных средств, выделенных на закупку продуктов и организацию питания учащихся

12. Проводить системную работу по обеспечению 100% охвата обучающихся ОО полноценным сбалансированным горячим питанием

13. Рассматривать итоги организации питания на совещании при руководителе ОО

2. Директору школы:

2.1. Возложить ответственность на повара ОО за:

2.1.1. проведением расчётов продуктов питания согласно существующих норм, выполнением правил СанПиНа

2.1.2 организацию питания в соответствии с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах

2.1.3 заполнением ежедневного меню-требования установленного образца

2.1.4 организацией замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов

2.1.5 ежедневным проведением С-витаминации третьего блюда (напитка) непосредственно перед раздачей

2.1.6 правильным хранением и соблюдением сроков реализации продуктов

2.1.7 снятием пробы совместно с медицинским работником и записи в журнале «Бракеража готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче

2.1.8 предоставлением отчетности в МКУ «ЦБУ» каждые 5 дней: накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания, меню-требования, счета-фактуры и накладные на полученные продукты питания

2.1.9 ведением журнала охвата питанием учащихся

2.1.10 недопущением излишек или недостачи продуктов питания

2.2. Возложить обязанность на классных руководителей за:

- 2.2.1 ведением ежедневного учета завтраков и обедов, корректировки количества заказанных порций
 - 2.2.2 недопущением расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными накопительных ведомостей по питанию, производить еженедельную сверку с поваром
 - 2.2.3 за соблюдением учащимися санитарно-гигиенических норм во время приема пищи
 - 2.2.4 ведением контроля финансовых средств по оплате питания обучающихся, питающихся за счет средств родителей, согласно банковских квитанций, предоставляемых родителями обучающихся
 - 2.2.5 присутствием в столовой во время приема пищи обучающимися
 - 2.2.6 обеспечением соблюдения личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранности мебели и столовых приборов обучающимися
 - 2.2.7 проведением информационной работы среди обучающихся и их родителей по организации питания
 - 2.2.8 доведением до сведения родителей обучающихся содержания документов, регламентирующих организацию питания в школе.
- 3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.**

Директор школы Раилова М.М.