

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ПЕРВОЦЕЛИННЫЙ»

ул. Гагарина, д.8, п.Первоцелинный, Озинский р-н, Саратовская область, 413618

Тел.:8(84576) 4-36-38, e-mail: asudh@yandex.ru

Приказ №87

05.09.2022

«Об организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Озинского района в 2022-2023 учебном году»

В соответствии с приказом Министерства образования и наук Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 178 «Об утверждении рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений», методических рекомендаций Главного санитарного врача РФ от 18.05.2020 № 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и в целях совершенствования организации питания обучающихся в образовательных организациях района в 2022-2023 учебном году, на основании приказа по управлению образования Озинского муниципального района от 2 сентября 2022 года № 183

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать школьное питание согласно санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности, пищевых продуктов».
2. Организовать школьное питание со 02.09.2022г с 1-10 классы в учебное время по реализации пятидневной работы столовой в пределах бюджетных средств выделенных на 2022-2023 учебный год по предоставленным справкам ЦЗСН, для категорий малообеспеченных, многодетных, опекаемых семей:
2-х разовое питание:
1 смена на 2ой перемене 10:10ч
На 4 перемене 12:10ч.
3-х разовое для обучающихся, посещающих ГПД, по категориям малообеспеченных семей.
3. Назначить ответственной за количественный и списочный состав социальных групп учащихся с учетом их возраста Елизарову О.Н.- педагога-психолога школы.
4. Сотрудникам, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, а так же обслуживающего персонала:

- 4.1. использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), 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;
- 4.2. осуществлять мытье посуды ручным способом с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую)
5. Назначить ответственными за организацию питания, завхоза школы Радивилова И.И.; повара: Степанову Н.А.
6. Рекомендовать родителям (законным представителям) выплачивать разницу между фактической стоимостью и размером дотации из бюджета средств.
7. Назначить бракеражную комиссию в составе:
Джумангалиева А.А.- директора школы;
Радивиллов И.И. –завхоза школы;
Степанова Н.А. –повар;
Ханислямова Р.Р.- мед.сестру ФАПа
Батрашева С.С.- воспитатель ГПД;
8. Организовать проведение контроля качества питания с участием родительской общественности.
9. Радивиллову И.И.- завхозу школы:
- 9.1. Не допускать использование в процессе приготовления пищи продуктов, не имеющих документов соответствия качеству;
- 9.2. Увеличить охват горячим питанием учащихся всех классов не менее 98%, в том числе трехразовым для учащихся, посещающих группу продленного дня.
- 9.3. Осуществлять проведение витаминизации и поливитаминизации обучающихся .
- 9.4. Организовать проведение ежемесячного мониторинга организации питания в образовательных организациях в течение 2022/2023 учебного года с предоставлением сведений в управление образования в срок до 14 числа текущего месяца согласно электронному приложению № 1.
- 9.5. Вести необходимую документацию по организации питания обучающихся, осуществлять систематические проверки состояния питания обучающихся, вести учет численности школьников, питающихся в школах, улучшать материально- техническое состояние пищеблока.

