

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Тубинская средняя общеобразовательная школа»
(МОУ «Тубинская СОШ»)

П Р И К А З

от 05.09.2024

№ 117

п. Тубинский

**Об организации питания обучающихся
учреждения в 2024-2025 учебном году**

В целях создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (далее - Рекомендации) МР 3.1/2.4.0178/1-20 от 08.05.2020, руководствуясь Постановлением Правительства Иркутской области от 30 июня 2023 года № 556-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Иркутской области от 4 октября 2021 года №712-пп», информационным письмом Отдела образования Администрации МО «Усть-Илимский район» от 11.07.2023 № 631,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять организацию питания обучающихся с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, перечисленных в Постановлении, санитарных правилах и Рекомендациях Роспотребнадзора;
2. Обеспечить с 03.09.2024 г. по 23.05.2025 г. горячим питанием по 5-дневной учебной неделе в количестве
 - обучающихся 1-4 класс (28 человек) на 104 рубля, 5-11 класс (15 человек) на 120 рублей, за счет средств Областного бюджета по социальной столовой и бюджета муниципального образования «Усть-Илимский район» и по согласованию со стороны родителей осуществлять доплату стоимостью в полное меню;
 - обучающихся с ОВЗ 7-10 лет (4 обучающихся) на 176 рублей
 - обучающихся с ОВЗ 11-18 лет (5 обучающихся) на 201 рубль.
 - обучающихся 5-11 классов не льготной категории за счет родительской платы.
3. Осуществлять питание обучающихся согласно графика посещения столовых и в присутствии классных руководителей на переменах продолжительностью 20 минут.

ГРАФИК

питания классов

1 смена					
1	09.10 - 09.20	10 мин	1,2,3,4	33	прием молока
2	10.00 - 10.20	20 мин	1,2, 3 ОВЗ	25+9	завтрак
3	11.00 – 11.20	20 мин	4,5,6,7	45	завтрак
4	12.00-12.20	20 мин	8,9,10,11, ОВЗ	23+9	завтрак
1 смена					

№	время	длительность	мероприятие
1	10.00 - 10.20	20 мин	завтрак
2	12.00 – 12.20	20 мин	завтрак

4. Классным руководителям 1-11 классов:

- организовать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся;
- проводить индивидуальные беседы и часы общения с обучающимися по гигиеническому воспитанию, соблюдению правил личной гигиены при посещении столовой;
- в системе осуществлять контроль за своевременной оплатой родителями обучающихся питания в школьной столовой;
- своевременно информировать работников школьной столовой о количестве питающихся школьников, обеспечивать подачу заявок на питание классов до 08-30 часов текущего дня;
- находиться в столовой во время завтрака пицци детей с целью:
- контроля горячего питания;
- обеспечения полного поглощения завтрака детьми;
- соблюдения Правил поведения обучающихся;
- собственноручного заполнения тетради питания класса;
- обеспечения качественного и своевременного дежурства школьников в столовой;

5. Медсестре Шашковой О.Н.

- усилить контроль за подготовкой используемых пищевых продуктов перед дальнейшим использованием путем протирания индивидуальной потребительской упаковки, оборотной тары чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства;
- проводить разъяснительную работу с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- вести контроль за качественным приготовлением пицци в школьной столовой;
- осуществлять контроль за ведением необходимой документации, обеспечением соответствия продуктов нормам СанПиН.

6. Поварам Заболоцкой Н.В., Гавриловой С.А.:

- осуществлять работу с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)
- проводить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.
- обеспечивать соответствие фактического рациона питания утвержденному меню;
- осуществлять производство готовых блюд на основании технологических карт;
- вести ежедневный учет обучающихся, обеспеченных горячим питанием;
- вести ежедневный табель посещаемости столовой детьми из малообеспеченных и многодетных семей;

7. С 3 сентября 2024 года шеф-повару Глубоковской М.А.

- осуществлять взаимодействие по доставке продуктов, согласно договора с индивидуальным предпринимателем, который имеет лицензии и сертификат на отпускаемую продукцию;
- организовать работу школьной столовой, обеспечить достаточный ассортимент продукции;
- составить график питания в столовой;
- допускать замену продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие согласно требованиям СанПиН 2.4.3648-20;

- осуществлять постоянный контроль за расходованием средств на школьное питание;
 - обеспечивать своевременный контроль за сдачей отчетных данных ответственным по питанию за месяц в бухгалтерию;
 - своевременно предоставлять информацию (ежемесячно) об организации питания обучающихся в Отдел образования и другие учреждения, имеющие право запрашивать такую информацию;
 - обеспечивать своевременное перечисление централизованной бухгалтерии целевых средств на питание обучающихся;
 - предоставлять в пятницу на утверждение директору школы еженедельное меню;
 - систематически вывешивать еженедельное и ежедневное меню, согласованное с медсестрой и утвержденное директором учреждения на стенд в столовой.
8. Дежурным администраторам осуществлять ежедневный контроль за питанием обучающихся.
9. Лисовой Н.А., заместителю директора по ВР, организовать деятельность общественной экспертизы качества питания совместно с представителями Совета Учреждения, родительской общественностью.
10. Космыниной Т.Н. разместить настоящий приказ на сайте МОУ «Тубинская СОШ».
11. Назначить Лисовую Н.А. ответственной за организацию питания в учреждении, Кульмаер Н.В. завхоза, ответственной за осуществлением контроля за режимом работы пищеблока, участия в работе бракеражной и общественной комиссии по контролю за качеством приготовления пищи и организацией питания учащихся.
12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Тубинская СОШ»



М.Н. Статьева