

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ИШИМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Стрехнинская средняя общеобразовательная школа
(МАОУ Стрехнинская СОШ)

П Р И К А З

01.09.2021 г.

№ 48/12

с. Стрехнино

Об организации питания в МАОУ Стрехнинская СОШ

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся, утвержденным директором от 21.01.2021, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2021-2022 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы МАОУ Стрехнинская СОШ (её филиалов) основное горячее питание.
2. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МАОУ Стрехнинская СОШ (в филиалы) заявление об обеспечении питанием обучающегося.
3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы и частично за счет бюджета Ишимского муниципального района, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет бюджета Ишимского муниципального района.
4. Утвердить:
 - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
 - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 2);
 - режим питания обучающихся 1–11-х классов (приложение 3);
5. Ответственным за питание в школе (Пасечникова А.В., Быкова С.И., Моргель С.Э., Вейраух О.В.):
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с Базой данных Управления социальной защиты населения города Ишима и Ишимского района.
 - своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию школы.
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.

- ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд и полноту раздачи готовой пищи.

6. Классным руководителям:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно до 16.00 предоставлять заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- ежедневно осуществлять контроль за наличием денежных средств на счетах обучающихся и своевременно напоминать об этом родителям (законным представителям);
- ежемесячно осуществлять контроль за сроком окончания льготного периода питания и своевременно напоминать об этом родителям (законным представителям)
- в последний питательный день месяца сдавать в бухгалтерию табель учета приемов горячей пищи обучающимися класса;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса.

7. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед временем, установленным для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

8. Медицинскому работнику МАОУ Стрехнинская СОШ (Козлова А.Б.), ответственным за питание Боровской ООШ и Равнецкой ООШ (Моргель С.Э., Вейраух О.В.) совместно с фельдшерами ФАПов:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
- осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.

9. Заведующим хозяйством (Лебедева Е.В., Стрельченко Т.А., Кляпышева Л.М.):

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

10. Главному бухгалтеру Шелягиной Т.Н.:

11. Делопроизводителю Серебряковой Т.Н. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

Директор



Гуркин А.А.