

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 п. КАРИМСКОЕ»

ПРИКАЗ

16.09.2021 г.

№ 68/6

«Об организации горячего питания»

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023г на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на это, методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации, письмом министерства образования, науки и молодёжной политики РД «Об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации» и «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях обеспечения бесперебойного организованного питания учащихся в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить списки обучающихся по категориям.
2. Обеспечить одноразовым горячим питанием (1 смена завтрак, 2 смена обед) обучающихся 1-4-х классов с 01.09.2021 года на сумму 106 рублей 50 копеек.
3. Обеспечить горячим питанием лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, 5-11 классы (основание: страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося), со 13.09.2021г.
4. Обеспечить горячим питанием (завтраком) детей из малоимущих семей 5-11 классы (основание: справка из социальной защиты населения о статусе малоимущей семьи) с 01.09.2021 года на сумму 45 рублей
5. Осуществлять предоставление питания обучающимся МОУ « СОШ №2 п.Карымское» исходя из фактического посещения обучающимися школы в соответствии с утвержденными нормами питания (основание: табель учета посещаемости детей).
6. Утвердить график приема пищи учащихся 1-4 классов и 5-11 классов:
7. Назначить на 2021 – 2022 учебный год ответственным за организацию питания учащихся социального работника Пакулову Надежду Дмитриевну. с возложением обязанностей по ведению документации и отчетности, а также поручив ему контроль за охватом горячим питанием учащихся 1-4 классов, 5-11 классов.
8. Назначить диспетчером по питанию секретаря школы Свининникову Т.Ю. Диспетчеру по питанию: своевременно подавать информацию повару об изменении количества питающихся в накопительной ведомости по медицинским показаниям; отслеживать своевременность и точность подачи классными руководителями 1-4 классов данных о фактическом посещении учащимися столовой в ежедневной накопительной ведомости; ежедневно осуществлять прием заявок на текущий день с дальнейшим формированием накопительной ведомости; своевременно подавать информацию повару и в бухгалтерию об изменении в списках обучающихся, получающих бесплатное дотационное питание; участвовать в работе комиссии по питанию; хранить документацию по питанию в течение трех лет в архиве;

9. Заместителя директора по АХЧ Золотуева С.И., назначить ответственным за: - контроль за входящим сырьем; - нести ответственность за хранение и выдачу продуктов питания, - вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа - не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов (сертификата качества). - нести ответственность за сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации; - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами

10. Старшего повара Куликову Е.Н. назначить ответственной за: - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам; - соблюдение 20-дневного циклического меню; - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд; - соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов, - за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке; - за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов) - за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение - выдачу готовой продукции только после снятия пробы; - соблюдение санитарно-гигиенические требования на пищеблоке;

11. Кухонного работника Номоконовой Е.С. назначить ответственной за: - соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке и правила мытья посуды. - следить за приготовлением дезрастворов. - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии; - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработке; - соблюдение санитарно-гигиенические требования на пищеблоке;

12. Классным руководителям 1-4 классов, 5-11 классов: - ежедневно производить учет учащихся, посещающих столовую; - не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в электронных журналах и табелей учета посещаемости детей; - провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию; - продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

- ежедневно до 8.20 подавать сведения о присутствующих в классе ответственному по питанию Пакуловой Н.Д.; - присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приема пищи и следить за порядком во время приема пищи;; - формировать у детей правила этикета;

13. Создать бракеражную комиссию в составе: Пакулова Н.Д., ответственный за питание, Семенова О.С., тьютор, Золотуев С.И.

14. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

15. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, а также:

- усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания учащихся; - следить за разнообразием меню, сроком реализации и качеством продуктов;

- проверять сертификаты на поставку продуктов; - производить регулярное взвешивание порций; - ежедневно заносить в бракеражный журнал готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи. - соблюдать

16. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

_____ О.А. Шайдулина

С приказом ознакомлены:
С.И.Золотуев

Н.Д.Пакулова
О.С.Семенова