

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Зайцевская основная школа Ярцевского района Смоленской области  
(МБОУ Зайцевская ОШ)

ПРИКАЗ

от 30.08.2024 г.

№ 65

Об организации питания  
обучающихся в 2024-2025 уч.году

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации и ст.37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред.от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях», Уставом МБОУ Зайцевской ОШ в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся 1- 9 классов на базе школьной столовой в виде обедов с 02.09.2024г.
2. Назначить ответственным за организацию питания и ведение документации по организации питания в МБОУ Зайцевской ОШ в 2024/2025 учебном году О.А.Матюхову, заместителя директора.
3. Ответственному за организацию питания Матюховой О.А. в срок до 09.09.2024г. провести инструктирование персонала столовой по выполнению требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.
4. Возложить на Матюхову О.А.

- ответственность за своевременную подачу заявки в столовую (не позднее начала второго урока).

- ответственность за объективность сведений, указанных в заявке (соответствие числа учащихся количеству присутствующих на занятиях на день подачи заявки).

5. Ответственность за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую школы, наличие соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ и их сохранность до окончания использования; ведение формы №1 учетной документации пищеблока «Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья» возложить на кладовщика Лушик Г.В.
6. Контроль за качеством поступающих продуктов, ассортиментом реализуемой продукции, правильностью закладки продуктов, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции возложить на кладовщика Лушик Г.В.
7. Отпуск горячего питания обучающимся осуществлять в соответствии с графиком питания обучающихся.
8. Ответственность за ежедневное вывешивание в обеденном зале меню, утвержденного руководителем организации, возложить на повара Клавденкову Т.В.
9. Возложить на повара Клавденкову Т.В. ответственность за ведение табеля учета посещаемости учащимися столовой.
10. Предоставлять горячее питание в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.
11. Возложить на классных руководителей 1-9 классов ответственность за информирование родителей (законных представителей) об организации питания в школе, проводимых в школе мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведение мероприятий, направленных на формирование навыков культуры и здорового питания, этики приема пищи, профилактику алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекций, семинаров, деловых игр, викторий, дней здоровья).
12. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися, организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока. Дежурному учителю следить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи.
13. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы – оценки качества блюд – дежурным учителем.
14. Ответственность за проведение бракеража (пробы) готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, ведение формы

№2 «Журнал бракеража готовой продукции» возложить на кладовщика Лущик Г.В.

15. Ответственность за ежедневный (перед началом работы) осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и ведение «Журнала здоровья» по форме №3 возложить на кладовщика Лущик Г.В.

16. Ответственность за ведение «Журнала витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой №4 возложить на повара Клавденкову Т.В.



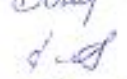







17. Ответственность за отбор суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб возложить на повара Клавденкову Т.В.

18. Ответственность за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, возложить на кладовщика Лущик Г.В., контроль и ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой ( Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) возложить на кладовщика Лущик Г.В.

19. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного за организацию питания Матюхову О.А.

Директор школы  Е.И.Элисова

С приказом ознакомлены :

 Клавденкова Т.В.  
 Лущик Г.В.  
 Киселева Л.Ю.  
 Клименкова Е.Н.  
 Матюхова О.А.  
 Журбенко О.А.  
 Матюхова Е.А.  
 Базуева Н.А.  
 Лейченкова Н.А.  
 Луньков А.В.