

МОБУ «Сухореченская средняя  
общеобразовательная школа  
им.Героя Советского Союза  
Ф.К.Асеева»

Бузулукского района  
Оренбургской области  
461017с.Сухоречка  
Ул.Центральная д.6

**ПРИКАЗ**

16.10.2023г № 131/1

Об организации горячего питания  
учащихся и по закреплению ответственности  
за состоянием здоровья в 2023-2024 уч.году

В соответствии со ст. 32, 51 Закона РФ от 10 июля 1992 года № 3266-1 «Об образовании», п.6.8, 6.34 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и в целях укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов МОБУ «Сухореченская СОШ»

**Приказываю:**

1.Директору школы Свиридовой Галине Викторовне:

1.2.Обеспечить осуществление контроля:

1.2.1за деятельностью школьной столовой;

1.2.2 за целевым и эффективным расходованием бюджетных средств, выделенных для организации питания;

1.2.3 за целевым расходованием средств родителей, привлекаемых для организации питания учащихся;

1.2.4 организовать всеобуч родителей по здоровому питанию детей и провести родительские собрания по классам по вопросам питания;

1.2.5 обеспечить регулярное обновление информации для родителей об организации питания учащихся на школьном информационном стенде учреждения;

1.2.6 проводить целенаправленную работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

2.Завхозу школы Сапожникову Сергею Николаевичу:

2.1 организовать 2023-2024уч.году горячее питание учащихся школы с 1 по 11 классы в количестве 268 человека.

2.2 составить 10-дневное сбалансированное меню, график питания учащихся и представить для утверждения директору школы .

2.3 продумать и внедрить систему включения в рацион питания учащихся обогащённых продуктов питания;

2.4 начать серьёзную работу по организации щадящего питания для детей с заболеваниями ЖКТ;

2.5 на поступающую на пищеблоки скоропортящуюся продукцию иметь копии деклараций;

2.6 разделочные столы промаркировать так, чтобы не было контакта сырых и готовых блюд;

2.7 коррекцию меню проводить с использованием замены продуктов по основным пищевым веществам;

2.8.продолжить целенаправленную работу по улучшению организации горячего питания в школе, привлекая к сотрудничеству родительскую общественность

2.9..Принять исчерпывающие меры по недопущению распространения коронавирусной инфекции, а также обеспечить контроль за их выполнением сотрудниками столовой.

2.10.Необходимо иметь в достаточном количестве средства индивидуальной защиты: маски, перчатки, дезинфицирующие средства, бесконтактные термометры, бактерицидные лампы (рециркуляторы).

2.11.Проконтролировать чтобы сотрудники пищеблока находились в масках и перчатках.

3. Назначить ответственным за ведение «Журнала бракеража готовой продукции» и «Журнала бракеража скоропортящейся продукции» повара школы Турчину Марию Алексеевну.

4.Назначить ответственной за снятие пробы и органолептический анализ блюд повара Турчину Марию Алексеевну.

5. Повару Турчиной Марии Алексеевне еженедельно предоставлять отчет по организации, стоимости школьного питания, закупочной стоимости продуктов в отдел образования;

6. Контроль за состоянием здоровья поваров возложить на медиков Сухореченского ФАП и завхоза школы Сапожникова Сергея Николаевича.

7. Назначить завхоза школы Сапожникова Сергея Николаевича, ответственным за ведение журнала здоровья и осмотра состояния здоровья работников столовой с отметкой в тетради здоровья.

8. Ответственной за информатизацию Ивановой Александре Валерьевне разместить раздел «Школьное питание» на сайте ОО и постоянно обновлять информацию об организации питания.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Свиридова Г.В

С приказом ознакомлены:

Сапожников С.Н

Турчина М.А

Иванова А.В