

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«Черки-Гришинская ООШ Буинского муниципального района РТ»**

П Р И К А З

Форма по ОКУД	0606022
По ОКПО	54403131

Номер документа	Дата
119 ОД	02.09.2024

Об организации горячего питания в школе

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 1 марта 2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации», Постановлением от 12.12.23г. 319/ ик-п "Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций г. Буинска и Буинского муниципального района в 2024 году", с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

приказываю:

1. Обеспечить воспитанников ДО бесплатным 4-х разовым питанием.
2. Организовать предоставление бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов с 03 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года.
3. Организовать горячий обед для обучающихся 5-9 классов на платной основе всем обучающимся по их желанию с 03 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года за счет родительской платы (стоимость питания обучающихся, получающих основное общее образование в размере 45.00 руб., (35.80 руб. родительский взнос, 9.20 руб. субсидия)
4. Организовать бесплатный горячий обед с 03 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года для обучающихся 5-9 классов:
 - из малоимущих семей,
 - для детей с ОВЗ и детей-инвалидов,
 - для обучающихся, чей родитель является участником СВО.
5. Назначить:
Фахрутдинову А.Р. – заместителя директора школы по ДО, ответственными за организацию питания воспитанников и обучающихся.:
Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания воспитанников и школьников их родителями педагогическим работникам школы;
 - Своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию.
 - Осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию количества питающихся.
 - Ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
 - Ежедневно контролировать соблюдение правил личной гигиены

сотрудников пищеблока.

- Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации ежедневно. Контроль и проверка весо-измерительного оборудования 1 раз в четверть.

- Следить за выполнением санитарно-гигиенических, санитарно-технических и профилактических мероприятий.

- Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.

- Проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд.

6. Утвердить график приема пищи обучающимися 1-9 классов в школьной столовой.

7. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся 03 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года.

8. Утвердить «Положение об организации питания».

9. Классным руководителям 1-9 классов:

- Пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

- Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

- Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

10. Довести информацию об организации горячего питания обучающихся, предоставлении льгот на питание до сведения родителей обучающихся (законных представителей).

11. Осуществлять ежедневный учет получения обучающимися горячего питания.

12. Обеспечить соблюдение правил поведения обучающимися во время приема пищи в столовой.

Фахрутдиновой А.Р. организовать работу бракеражной комиссии по оценке качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ежедневно.

13. Дежурным учителям по столовой:

- Ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Гибадуллина Л.Р.

С приказом ознакомлены:



Фахрутдинова А.Р.
Хаттапова Ф.С.
Гибадуллина Л.Р.
Халирахманова Г.Р.
Ахметзянова Ф.Х.
Садыкова Г.З.
Хабибуллин Р.И.
Галимова А.А.
Гиниятуллина И.Р.
Камартдинова З.Р.
Нефедова М.П.
Тяпаева Н.Т.
Кадырова Г.Н.
Рахимова И.М.