

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЫСОКОГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3
ВЫСОКОГОРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РТ»**

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2023

№ 78

Об организации питания обучающихся
в МБОУ «Высокогорская СОШ №3»
2023-2024 учебном году

В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения горячим питанием обучающихся, в соответствии с постановлением исполнительного комитета Высокогорского муниципального района РТ № 1754 от 15 ноября 2023 г. «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Высокогорского муниципального района»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 02.09.2023 горячее питание учащихся в соответствии с меню ООО АБК «Пеймент» г. Казани».
2. Организовать питание обучающихся с учетом продолжительности пребывания обучающихся в школе, в соответствии с утвержденным меню.
3. Осуществлять контроль за организацией питания в школе, качеством готовой продукции, обеспечить полную сохранность здоровья и жизни обучающихся
4. Обеспечить прием пищи обучающихся согласно графику питания, на 2023-2024 учебный год.

5. Утвердить следующий график питания:

1-я перемена: 1а, 1б, 1в, 1г классы

2-я перемена: 2а, 2б, 2в, 2г, 3а, 3б, 3в, 3г, 4а, 4б, 4в классы

3-я перемена: 5а, 5б, 5в, 6а, 6б, 6в, 7а, 7б, 7в классы

4-я перемена: 8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 9в, 9г, 10п, 11 классы

6. Назначить:

Мустакимову А.О., заместителя директора по воспитательной работе ответственного за:

- разработку просветительской программы по вопросам здорового питания;
- работу классных руководителей с родителями (законными представителями), с обучающимися по организации питания;

7. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11 классов за:
 - обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;
 - проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
 - проведение классных часов о культуре питания;
 - проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
 - сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания;
 - жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;
 - ознакомить родителей (законных представителей) о порядке проведения мероприятия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

8. Ответственному за питание Мустакимовой А.О.:
 - создать комиссию по контролю горячего питания из числа родителей (законных представителей), организовать её работу в течение учебного года, своевременно направлять информацию администратору сайта школы Хамитову Т.Р. для размещения на сайте;

9. Администратору сайта школы Хамитову Т.Р. обеспечить информирование родителей (законных представителей) обучающихся об организации питания и условиях питания через размещение информации на сайте общеобразовательной организации в разделе «Питание», своевременно размещать оценочные листы комиссии по контролю за питанием из числа родителей (законных представителей).

10. Классным руководителям 1 – 4 классов обеспечить организованное движение в столовую и соблюдение порядка во время питания.

11. Классным руководителям 5 – 11 классов обеспечить соблюдение порядка во время питания своего класса.

12. В случае отсутствия классного руководителя контроль за приемом пищи данного класса возложить на дежурного администратора и дежурного учителя.

13. Классным руководителям 1 – 11 классов регулярно проводить беседы с учащимися о культуре питания и здоровом питании.

14. Обязать заведующую столовой Хамадееву К.М. ежедневно вывешивать согласованное меню ООО АБК «Пеймент» г. Казани».

15. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

16. Заведующей столовой Хамадеевой К.М., поварам Мухитовой Л.Р., Минихановой А.В.:

- 16.1. Организовать питание только по утвержденному и правильно оформленному меню, соблюдать технологию приготовления пищи, выполнение санитарно-гигиенических требований и норм.
- 16.2. Создать комиссию для осуществления контроля над приготовлением пищи, снятия бракеража готовой продукции строго по графику, утвержденному директором школы, производя запись в журнале «Бракеража готовой пищи».
- 16.3. Использовать в питании учащихся только йодированную поваренную соль, молоко и хлеб, обогащенные микронутриентами.
- 16.4. Обеспечить С-витаминизацию блюд в зимне-весенний период.
- 16.5. Организовать обеспечение кипяченой питьевой водой и посудой в течение дня и учебного года.

17. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Шеваловский А.В.

С приказом № _____ от 01.09.2023 ознакомлены:

1. Абдуллина Э.И.
2. Алимова Г.В.
3. Ахмадуллина С.Н.
4. Ахметжанова Р.М.
5. Газизянова Л.Р.
6. Газимова Р.И.
7. Галлямова Н.А.
8. Гарифуллина М.Ф.
9. Гимадиева Э.Г.
10. Глушкова Е.В.
11. Зарипова Г.Ш.
12. Круглова Е.В.
13. Кузнецова О.В.
14. Куимова М.А.
15. Манькова С.Н.
16. Маняпова Л.В.
17. Миниханова А.В.
18. Михайлов А.В.
19. Морозова Е.Ф.
20. Мияссарова Л.Р.
21. Мустакимова А.О.
22. Мухаметзянова А.М.
23. Мухитова Л.Р.
24. Нигматзянова А.Р.
25. Петрова О.А.
26. Сунгатуллина Л.Р.
27. Туктарова А.З.
28. Хамадеева К.М.
29. Шайхутдинова Р.Р.
30. Яхина Ф.Ф.

