

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Обширская основная общеобразовательная школа»
Волжского муниципального района
Республики Марий Эл
(МОУ «Обширская ООШ»)**

425033, Республика Марий Эл, Волжский район, дер. Полевая, ул. Новая, д.8, тел 8(83631)6-61-69

E-mail: obshiyari@mail.ru

ОКПО 41388859 ОГРН 1021202254083 ИНН 1201003934 КПП 120101001

ПРИКАЗ

от 31 августа 2020 г.

№ 13-5

Об организации горячего питания обучающихся в 2020/21 учебном году.

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственными за организацию питания школьников по школе Баташеву Е.А., зав. складом, Гаврилову В.В., старшего повара и вменить им в обязанности:
 - в срок до 01.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
 - Янцитов В.А. – директор школы;
 - Баташева Е.А. – зав. складом;
 - Сергеева О.О. – диетсестра;
 - Дежурный учитель по столовой – по графику.
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся (обед) согласно единому цикличному меню на общую сумму:
 - не менее 53,28 рублей с 1-4 класс из федерального бюджета;
 - на сумму 50 рублей (завтрак) для учащихся из многодетных семей 1-4 класс из республиканского бюджета,
 - на сумму 50 рублей для учащихся с ОВЗ из местного бюджета.
5. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся ГПД.
6. Старшего повара школы и Гаврилову В.В., заведующую складом Баташеву Е.А. назначить ответственными за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-дневного цикличного меню;

- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2020 г. подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

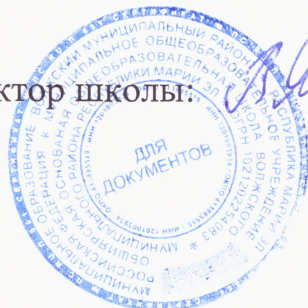
7. Классным руководителям 1-9 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность:

- подачу предварительной заявки на питание в столовую:
 - до 14.00 часов предыдущего дня;
- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую:
 - до 8.00 час.;
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
- нести полную ответственность за поведение учащихся в столовой;
- Утвердить график питания учащихся в школьной столовой (Прилагается).
- **Дежурному учителю:**
 - вести учет питания детей;
 - вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
 - следить за закладкой и хранением суточных проб.
- 10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой

Директор школы:



В.А. Янцтов
В.А. Янцтов