

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Варгатёрская основная общеобразовательная школа»

Приказ

02.09.2024 г.

№ 195-п

с. Варгатёр

Об организации горячего питания в 2024-2025 учебном году.


В целях обеспечения качественным и полноценным горячим питанием обучающихся МБОУ «Варгатёрская ООШ» в течение 2024-2025 учебного года, соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарно-эпидемиологическими правилами СП № 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», Методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,

приказываю:

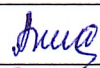


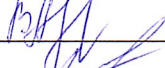
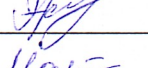
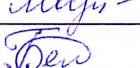
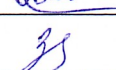


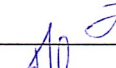
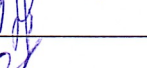


1. Организовать горячее питание в МБОУ «Варгатёрская ООШ».
2. Банниковой О.В., заведующему столовой организовать горячее питание обучающихся с учетом санитарных требований и норм.
3. Утвердить График приема пищи обучающихся МБОУ «Варгатёрская ООШ» (Приложение 1).
4. Банниковой О.В., заведующему столовой нести ответственность за:
 - 4.1. обеспечение школьной столовой продуктами питания в течение 2024-2025 учебного года;
 - 4.2. разработку меню основного (организованного) питания для каждой возрастной группы обучающихся;
 - 4.3. размещение ежедневного меню в обеденном зале столовой с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
 - 4.4. составление ежедневного меню-требования установленного образца в указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 4.5. содержание в надлежащем санитарном состоянии столовой, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - 4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 4.7. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.8. осуществлять контроль за проведением в школьной столовой ежедневной уборки, генеральной уборки;
 - 4.9. обеспечение работников школьной столовой средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки), спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами;
 - 4.10. бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;
 - 4.11. работу с поставщиками продуктов питания.
5. Возложить ответственность на повара Степанову О.Н. за:
 - 5.1. выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - 5.2. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- 5.3. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.6. ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) отдельное блюдо и (или) кулинарное изделие;
- 5.7. производить приготовление и раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки). Одноразовые маски должны заменятся на новые каждые три часа.
6. Классным руководителям 1-9 классов организовать работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по пропаганде и обучению основам здорового питания, следить за соблюдением детьми санитарно-эпидемиологических правил и норм.
7. Классные руководители несут ответственность за:
 - 7.1. соответствие количества присутствующих в этот день обучающихся в классе количеству детей, принявших пищу;
 - 7.2. своевременное снятие с питания отсутствующих обучающихся;
 - 7.3. поведение обучающихся в столовой во время приёма пищи;
 - 7.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
 - 7.5. формирование навыков самообслуживания и правил этикета.
8. Главному бухгалтеру Виноградской И.Н. осуществлять контроль за:
 - 8.1. целевым и эффективным расходованием бюджетных средств, выделенных для организации горячего питания;
 - 8.2. целевым расходованием средств родителей (законных представителей), привлекаемых для организации горячего питания.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

 Ушакова А.Н.

С приказом ознакомлен:

№ п/п	Дата	Подпись	Расшифровка подписи
1.	02.09.2024		Виноградская И.Н.
2.	02.09.2024		Банникова О.В.
3.	02.09.2024		Степанова О.Н.
4.	02.09.2024		Аршухина В.М.
5.	02.09.2024		Астафьева Е.М.
6.	02.09.2024		Мартюшева Н.М..
7.	02.09.2024		Белоногова С.С.
8.	02.09.2024		Загумённова О.В.
9.	02.09.2024		Крахмелец Н.Н.
10.	02.09.2024		Рыбникова Ж.А.
11.	02.09.2024		Тараскина С.Ю.
12.	02.09.2024		Грошева М.В.
13.	02.09.2024		Муцинкина О.В.

Приложение 1
к приказу от 02.09.2024 № 195-п

МБОУ «Варгатёрская
ООШ»
Директор МБОУ «Варгатёрская ООШ»
А.Н. Ушакова
приказ № 195-п от «02» сентября 2024г.

**График приёма пищи обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Варгатёрская основная общеобразовательная школа»**

До начала каждого приёма пищи и после каждого приёма пищи влажная уборка с дезинфицирующими средствами в обеденном зале ежедневно.

Время	Приём пищи	Категория детей	Количество
09.40-10.00	Завтрак	Обучающиеся с ОВЗ	7
10.40-11.00	Завтрак	Обучающиеся 1-4 классов (кроме детей с ОВЗ)	25
11.40-12.00	Завтрак	Обучающиеся 5-9 классов (кроме детей с ОВЗ)	22
12.40-13.00	Обед	Обучающиеся с ОВЗ	7