

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа с. Тат-Верх-Гоньба  
Малмыжского района Кировской области

**ПРИКАЗ**

01.09.2023

№ 46-ОД

Об организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

С целью обеспечения обучающихся школы полноценным питанием, в соответствии с ФЗ №273-РФ «Об образовании в РФ», выполнения требований Сан ПиН 2.4.5 2409-08 в части организации здорового питания, положения об организации питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся в МКОУ ООШ с. Тат-Верх-Гоньба с 01.09.2023.
2. В соответствии с решением родительского собрания организовать питания в виде горячего завтрака для обучающихся 1-9 классов, для учащихся 1-4 классов бесплатное питание в виде горячего завтрака на сумму 63 руб; для воспитанников дошкольной группы от 3 до 7 лет четырехразовое питание: горячий завтрак, 2-й завтрак, горячий обед и полдник согласно СанПиН.
3. Питание обучающихся осуществляется на основании двухнедельного меню, утвержденного директором образовательной организации (далее двухнедельное меню), двухнедельное меню для воспитанников дошкольной группы утверждается директором школы.
4. Двухнедельное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в двухнедельном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
5. Назначить ответственной за питание учителя русского языка и литературы Файзулхакову Л.Р.
6. Ответственной за питание Файзулхаковой Л.Р.:
  - составлять меню;Осуществлять систематический контроль:
  - за графиком закладки продуктов;
  - за графиком выдачи готовых блюд;
  - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
  - за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
  - член бракеражной комиссии.
7. Возложить персональную ответственность за питание обучающихся и детей дошкольной группы на классных руководителей, воспитателя, младшего воспитателя вменив в обязанности:

- строго выполнять графики получения готовых блюд;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствия детей, в соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра.

8. Утвердить график приема пищи:

-для дошкольной группы

Завтрак 9.00

Второй завтрак 10.30

Обед 12.00

Полдник 15.00

Утвердить график приема пищи для обучающихся:

-для учащихся начальных классов после 2 урока

- для учащихся 5-9 классов после 3 урока

9. Питание осуществляется за счет средств родителей для учащихся 5-9 классов. Стоимость питания на одного обучающегося складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд, согласно меню.

10. Плата за питание вносится родителями (законными представителями) обучающегося по бланкам строгой отчетности и зачисляется на лицевой счет МКОУ ООШ с. Тат-Верх-Гоньба. Поступившие в бухгалтерию финансовые средства от родителей в качестве платы за питание, включаются в смету учреждения и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания обучающихся.

10. При организации питания могут использоваться продукты, выращенные на пришкольном участке образовательной организации после обследования на соответствие гигиеническим нормам.

11. Завхоза школы Загидуллину Л.Р. - назначить ответственной за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов питания.

12. Завхозу школы Загидуллиной Л.Р.

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания учащихся;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов;
- вести прием и ведение журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером школы.

13. Поварам: Шайхутдиновой Ф.Н., Шагидуллиной Р.В.

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в соответствии с меню-требованием;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией
- контроль за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов в специальном холодильнике;
- вменить ведение документации:
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока.

11. Создать бракеражную комиссию в составе:

Учителя русского языка и литературы Файзулхаковой Л.Р.

Учителя начальных классов Асхадуллиной А.Ш.

Повара Шайхутдиновой Ф.Н.

Воспитателя Нурутдиновой З.М.

Мл.воспитателя Загидуллиной Л.Р.

12. Создать комиссию для осуществления общественного контроля за организацией питания в составе:

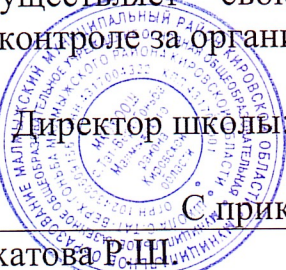
Ахатова Р.Ш. - зам по УВР

Файзулхакова Л.Р. - ответственная за питание

Василова Н.И. - председатель Совета школы

Шайхутдинова Р.М. – председатель родительского комитета.

Комиссия осуществляет свою деятельность согласно положения о родительском контроле за организацией питания.



Директор школы: *Загидуллина Г.А.* Загидуллина Г.А.

С приказом ознакомлены:

Ахатова Р.Ш.	<i>Ах</i>
Шагидуллина Р.В.	<i>Шаг</i>
Мустафина Г.Н.	<i>Муст</i>
Файзулхакова Л.Р.	<i>Фай</i>
Загидуллина Л.Р.	<i>Заг</i>
Нурутдинова З.М.	<i>Нурут</i>
Фазульянова Р.В.	<i>Фаз</i>
Халиуллина Р.Ф.	<i>Хали</i>
Шайхутдинова Ф.Н.	<i>Шай</i>