

П Р И К А З

05 августа 2024 года

№ 55

О назначении ответственного лица за организацию питания в 2024-2025 учебном году

В соответствии с законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Совета депутатов Минераловодского городского округа Ставропольского края от 22 июня 2018 года № 567 «О внесении изменений в решение Совета депутатов Минераловодского городского округа Ставропольского края от 18 декабря 2015 года № 105 «О дополнительных мерах социальной поддержки для отдельных категорий граждан (школьников), обучающихся в общеобразовательных учреждениях Минераловодского городского округа», Постановлением администрации Минераловодского городского округа от 29 августа 2018 года № 2080 «О внесении изменений в постановление администрации Минераловодского городского округа Ставропольского края от 25 января 2016 года № 35», в целях упорядочения работы по организации полноценного питания в ОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году питание учащихся.
2. Утвердить комиссию по льготному питанию в следующем составе
Ягмурова Л.С. - директор школы
Орюшева Н.А. – заместитель директора по ВР
Ильина Н.С. - руководитель МО классных руководителей
Трифонова М.А. – председатель Управляющего Совета
3. Назначить ответственной за организацию питания в ОУ заместителя директора по ВР *Орюшеву Н.А.*
4. Ответственной за питание *Орюшевой Н.А.*:
 - 4.1. осуществлять контроль за соблюдением ежедневного меню питания обучающихся в соответствии с десятидневным меню, согласованным с руководителем Роспотребнадзора г. Пятигорска
 - 4.2. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

- 4.4. своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять их по требованию в отдел питания;
- 4.5. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся;
- 4.6. осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количеству питающихся.
5. *Классным руководителям 1-11 классов:*
 - 5.1. строго контролировать график посещения учащимися столовой;
 - 5.2. контролировать мытье рук с применением дезсредств;
 - 5.3. своевременно оформлять заявки по количеству питающихся детей;
 - 5.4. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - 5.5. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - 5.6. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.
 - 5.7. предоставлять сведения по организации питания ответственной за организацию питания *Орюшевой Н.А.*
 - 5.8. неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. *Учителям - предметникам, ведущим урок в классе перед посещением столовой, согласно утвержденному графику:*
 - 6.1. по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую.
 - 6.2. проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - 6.3. осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.
7. *Заместителю директора по АХЧ *Медведевской Е.В.*:*
 - 7.1. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.
 - 7.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его текущий ремонт.
 - 7.3. следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
8. *Повару школьной столовой *Яковлевой С.А.* и кладовщику школьной столовой *Малаевой Е.А.*:*

- 8.1. своевременное и качественное готовить пищу в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- 8.2. соблюдать 10-дневное меню;
- 8.3. контролировать качество скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- 8.4. поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- 8.5. ежедневно составлять и утверждать меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- 8.6. вести контроль за входящим сырьем;
- 8.7. контролировать обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- 8.8. соблюдать санитарно-гигиенические требования на пищеблоке;
- 8.9. категорически запретить использование продуктов питания без сертификата качества.

9. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.



Ягмурова Л.С.

С приказом ознакомлены:

Орюшева Н.А.
Медведевская Е.В.
Малаева Е.А.
Яковлева С.А.
Балух Е.П.
Бодранец К.А.
Боброва Г.С.
Гукешева М.Х.
Засеева С.Н.
Ильина Н.С.
Казикова И.А.
Коломейцева М.В.
Приходько И.Н.
Свенская А.В.
Свенская Ю.В.
Сицко Л.Ю.
Шейко И.Ю.
Афанасьева Е.В.