

«О готовности пищеблоков и организации питания»

На основании Постановления Главного государственного Санитарного врача РФ от 23.07.2008 г №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020г. МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020г. МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пищеблок, находящийся по адресу: ул. Первомайская, 21 считать готовым к организации горячего питания для учащихся 1-4 классов.
2. Организовать бесплатное горячее питание учащихся (завтраки) для учащихся 1-4 классов, для учащихся с ОВЗ
3. Пищеблок, находящийся по адресу: ул. Пирогова, 15А считать готовым к организации горячего питания для учащихся 5- 11 классов.
4. Организовать горячее питание учащихся 5-11 классов с 04.09.2023г. за счет родительской платы:
 - завтраки – 82,40 рублей
 - обеды 103,00 рублей
5. Организовать горячее питание учащихся 5-11 классов с 04.09.2023г. за счет средств областного и федерального бюджетов
 - для детей мобилизованных завтрак 78,86, обед 110,42
 - для детей с ОВЗ 162,74
6. Составить и утвердить график питания учащихся в столовой (см. приложение).
7. На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов создать и утвердить бракеражную комиссию с 01.09.2023г. в составе:
 - Корпус № 2
 - Матузова О.В., советник по воспитанию;
 - Белова Н.В., учитель, председатель профсоюзного комитета;
 - Пашкова Ю.В., родитель;
 - Корпус № 3
 - Жиганова Т.В., учитель
 - Шешикова В.В., родитель
 - Прокина Л.К., учитель
8. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся ГБОУ СОШ № 7 Матузову Ольгу Викторовну. Ответственному лицу за организацию питания:
 - обеспечивать своевременное размещение на сайте ГБОУ СОШ № 7 необходимой информации в разделе «Организация питания»;

- проводить два раза в год (сентябрь и апрель) мониторинг организации питания посредством проведения анкетирования школьников и заполнения оценочного листа родителями (законными представителями) обучающихся.

8 В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению Санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Перед входом в столовую установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

Ответственный: Коледина Р.К. заведующая хозяйством.

10. Классным руководителям перед началом приёма пищи детей, сопровождать детей класса в столовую и следить за порядком во время приема пищи.

11 Классным руководителям усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся и их родителей (законных представителей), обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающихся.

12. Контроль за организацией питания учащихся в школьной столовой и выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Л.В. Крюкова