

ПРИКАЗ

от « 05 » сентября 2023г.

№ 103

«Об организации горячего питания обучающихся в 2023/2024 учебном году»

На основании Закона «Об образовании» № 273 – ФЗ, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, приказываю:

1. Кладовщикам – Меркурьевой М.Л., Руковишниковой Г.Н., поварам – Бутаковой С.В, Барахтенко Н.Г.:

1.1. Организовать горячее питание обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Разработать примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней, с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам обучающихся.

1.3. Недопускать необоснованную замену пищевых продуктов и занижения норм питания (масса порций выдаваемых блюд, полнота вложения блюд, энергетическая ценность), а также замены натуральных продуктов полуфабрикатами и консервированными продуктами.

1.4. Принять меры по заключению контрактов на поставку пищевой продукции и обеспечению обучающихся качественными и безопасными продуктами питания. Не допустить поставки пищевой продукции ненадлежащего качества, сокращения ассортимента поставляемых продуктов.

1.5. Ежедневно размещать в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации меню горячего питания обучающихся.

1.6. Организовать диетическое питание в образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

1.7. Для детей, посещающих группу продленного дня организовать дополнительный полдник.

1.8. Взять под личный ежедневный контроль организацию двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.9. Обеспечить бесплатным питьевым молоком обучающихся 1-4 классов образовательных организаций согласно санитарных правил.

2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила при обработке инвентаря, мытья посуды, уборки помещений, при ведении бракеражных журналов, при прохождении сотрудниками медицинских осмотров и гигиенического обучения, ведение сопроводительной документации на продукты питания, технологии приготовления блюд.

2.1. Луковниковой К.В. – соц. педагогу назначить приказами общеобразовательной организации ответственных лиц за организацию горячего питания с возложением на них обязанностей по ведению документации и отчетности, соблюдением примерного меню и рационов питания для учащихся общеобразовательных организаций в соответствии

санитарных правил. Активизировать работу комиссии общественного родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся с размещением файлов в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации.

2.2.1 В рамках проведения мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности качеством школьного питания, учитывать результаты анкетирования в работе.

3. Возложить персональную ответственность за выполнение данного приказа на Луковниковой К.В. – соц. педагога.

Директор школы:

Поцелуева И.Г.

С приказом ознакомлены:

Меркурьева М.Л.

Руковишникова Г.Н.

Бутакова С.В.

Барахтенко Н.Г.

Луковникова К. В. - Луков