

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнетыжминская основная общеобразовательная школа»  
(МБОУ Верхнетыжминская ООШ)**

**Выписка из приказа**

30.08.2024 г.

№ 55

**д. Верхняя Тыжма**

**«Об организации питания для обучающихся школы»**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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», распоряжением Министерства образования и науки Удмуртской Республики «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики», № 37 рсп от 24.08.2021 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся в школе оставляю за собой.
2. Повару школы Калугиной Л. П., подсобному работнику по кухне Бояровой Г. И.:
  - 2.1. организовать приготовление ежедневного горячего обеда для учащихся 1-9 классов с 3 сентября 2024 года по 26 мая 2025 года на 18 учеников.
  - 2.2. обеспечить:
    - качество блюд и кулинарных изделий в соответствии с нормативно-технической документацией;
    - приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил;
    - соблюдение (по выходу порций, калорийности, разнообразию, включению витаминной продукции) утвержденного меню с обеспечением двухнедельного (12 дней) циклического питания;
    - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
    - ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
    - содержание пищеблока, оборудования в соответствии с требованиями СанПиН.
  - 2.3. работать только по утвержденному директором меню;
  - 2.4. строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
  - 2.5. производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
  - 2.6. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
  - 2.7. раздеваться в специально отведенном месте.
3. Заведующего хозяйством школы Помыткину Э.И. назначить ответственной за правильное составление меню, за ведение нормативно-технической, технологической,

финансово-материальной документации, своевременную доставку продуктов питания в школу, хранение продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.

4. Помыткиной Э.И.:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- представлять меню для утверждения директором до 14.00 накануне дня, указанного в меню.
- ежедневно до 09.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5. Назначить ответственными за организацию питания в классе классных руководителей:

- Кадрова Н.П. – 2 класс
- Кольцова Е.П. – 3 класс
- Кадрова О. С. – 1,4 классы
- Знакова И.Г. – 5 класс
- Абрамов А.В. – 6 класс
- Загуменнова Г.С. – 7 класс
- Загуменнова А.В. – 8 класс
- Кольцова Ф.П. – 9 класс

Ответственные за организацию питания (классные руководители) ведут учет, контроль питания учащихся своего класса, доводят до администрации школы, родителей, составителя меню, информацию о питании обучающихся класса.

6. Установить следующий график приема пищи в столовой:

после 3 урока обед – с 1-4 классы (перемена 20 мин.);

после 4 урока обед – 5-9 классы (перемена 30 мин.);

сотрудники ОО – после 4 урока, после приема пищи учениками.

7. Дисциплину и порядок в столовой во время обеденного перерыва обеспечивает дежурный учитель (в соответствии с графиком дежурства по столовой).

8. Ответственному за ведение сайта ОО Загуменновой Г.С. разместить утвержденное двухнедельное меню на официальном сайте организации, ежедневно размещать на сайте учреждения утвержденное ежедневное утвержденное меню, периодически размещать информацию об организации горячего питания, в том числе о родительском контроле на сайте, в социальных сетях.

Директор школы

Абрамова Н. А.