

П Р И К А З

30.08.2024

№ 17-А

Об организации питания в 2024-2025 учебном году

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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», постановлением администрации Канашского муниципального округа Чувашской Республики от **07.06.2024 года №821** «О внесении изменения Положения об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных и автономных общеобразовательных учреждениях Канашского муниципального округа», на основании Положения об организации питания обучающихся в МБОУ «Среднекибечская СОШ», утвержденного приказом от 30.08.2024 № 15-Г и в целях создания условий для укрепления и сохранения здоровья обучающихся

приказываю:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году горячее питание обучающихся путем привлечения аутсорсинговой компании с пятидневной (шестидневной) рабочей неделей.

2. Назначить лицом, **ответственным за организацию питания** обучающихся в 2024-2025 учебном году заместителя директора Андреева Артура Вячеславовича и вменить в обязанности:

- в срок до 10.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания;

- в срок до 25 числа каждого месяца предоставить отчет по питанию в управление образования и молодежной политики администрации Канашского муниципального округа;

- осуществление сбора документов от родителей (законных представителей) и формирование необходимого пакета документов на льготную категорию обучающихся;

- информирование родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в течение учебного года о порядке организации горячего питания;

- осуществление регулярного контроля за организацией приема пищи и качеством питания обучающихся в соответствии с СанПиН;

- осуществление контроля за закладкой и хранением суточных проб;

- осуществление проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей в пищеблок, условий их хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции, контроль за оформлением необходимых журналов;

- размещение на сайте общеобразовательного учреждения в разделе «Организация питания» ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет (в виде электронной таблицы в формате **xlsx** в разделе «**food**»).

3. Обеспечить бесплатным горячим питанием всех обучающихся 1-4 классов согласно единому циклическому меню.

4. Обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием следующих льготных категорий обучающихся:

- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей-инвалидов;
- обучающихся из многодетных малоимущих семей (с 5 -11 кл)
- детей из семей участников СВО.

5. Обеспечить бесплатным горячим обедом обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей и семей, находящихся в социально-опасном положении.

6. Обучающихся, не относящихся к льготным категориям, обеспечить горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей).

7. Обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, получающим образование на дому обеспечить компенсацией за питание в денежном эквиваленте в сумме.

8. Возложить ответственность **на классных руководителей 1 –11 классов** за:

- подачу ежедневной заявки для организации питания на следующий день до 15.00 предыдущего дня;

- ведение табеля посещаемости столовой обучающимися класса;
- организацию сбора денег на питание через родительский комитет класса 2 раза в месяц (1 и 15 числа каждого месяца);
- ведение строгого учета по использованию родительских средств;
- ведение разъяснительной работы с родителями и обучающимися по организации правильного питания обучающихся в школе;

9. **Возложить ответственность на повара (по согласованию)** за:

- организацию горячего питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с должностными обязанностями;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарными требованиями и нормами;

- соблюдение 10-дневного (или 12-ти) цикличного меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

- ежедневное составление и утверждение меню согласно цикличного меню;
- своевременное направление заявки на поставку продуктов питания, моющих и санитарно- гигиенических средств;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания;
- наличие сертификатов на продукты питания;
- ежедневную закладку суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

10. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).

11. Согласовать 10 (или 12)-дневное меню для обучающихся для двух возрастных групп: 7-11 лет и старше 12 лет, составленное ИП Биаметовым Ф.Ф.

12 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор

С приказом ознакомлены: