

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«Буранная средняя общеобразовательная  
школа  
имени полярного исследователя  
Г.Е. Лазарева»**  
**Соль-Илецкого городского округа  
Оренбургской области  
461535, село Буранное,  
ул. Кооперативная, 21б  
тел. (35336) 33-1-22  
mouburannoe@yandex.ru**

**ПРИКАЗ № 56**

от 01 сентября 2023 г.

с. Буранное

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

Во исполнении  
Закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,  
постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от  
23.08.2008 №45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания  
обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в учреждениях начального и  
среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08),  
на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного начальником ИТО  
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области,  
в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы  
организации школьного питания,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2023 - 2024 учебного года в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2023 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе завхоза Кучкарову Р.А. и вменить ей в обязанности:
  - в срок до 01.09.2023 г. подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
  - обеспечение исправности оборудования в пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременное осуществление его капитального, текущего ремонта;
  - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - обеспечить наличие холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
  - обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для

мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой;
- осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:

Сом Т.Ю. - заместитель директора по воспитательной работе;

Соболевой Т.Г. – повар школьной столовой,

Копличенко Т.Д. – председатель школьной профсоюзной организации,

Сом С.Я. – представитель родительской общественности.

4. Повару Соболевой Т.Г.:

- строго придерживаться десятидневного меню по двум возрастным категориям при приготовлении пищи,
  - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню,
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд,
  - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы представителем бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале,
  - контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,
  - производить закладку продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии.
- Категорически запретить повару использование продуктов питания без сертификата качества.

5. Чернову О.И., кухонного работника, назначить ответственной за гигиеническое состояние столовой.

6. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании»,
- организованно сопровождать учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

7. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.М. Свешникова