

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Крымская школа-гимназия»
Сакского района Республики Крым
(МБОУ «Крымская школа-гимназия»)**

ПРИКАЗ

24.08.2021г.

№ 213

с. Крымское

**Об организации питания учащихся
в МБОУ «Крымская школа-гимназия»**

На основании постановления администрации Сакского района Республики Крым от 30.04.2021 г. № 159 «О внесении изменений в Постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 г. № 1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района», с целью организации процесса питания учащихся МБОУ «Крымская школа-гимназия» в школьной столовой, обеспечения учащихся начального общего образования детей льготных категорий бесплатным питанием в пределах средств, предусмотренных бюджетом; учащихся основного и среднего общего образования за счет средств родителей, с целью соблюдения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 от 27.10.2020 г. №32 и охраны здоровья учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2021/2022 учебном году для обучающихся 1–11-х классов горячее двухразовое питание (завтрак и обед) в соответствии с двухнедельным меню; дополнительное буфетное питание в соответствии с прейскурантом цен.
2. Установить график завтраков и обедов в школьной столовой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19:

График работы столовой

	Время	Классы
Завтрак	8-35-8-45	1-е классы

Завтрак	8-45 – 8-55	2-е классы
Завтрак	9-35- 9-45	3-е классы
Завтрак	9-45 – 9-55	4-е классы
обед	10-35 – 10-45	5-7 классы (льготная категория)
обед	10-50 – 11-00	8-11 классы (льготная категория)
обед	11-40 – 11-50	1-4 классы (льготная категория)

График работы буфета

Время	Классы
После 1 урока	1-е 2-е классы
После 2 урока	3-е 4-е классы
После 3 урока	5-7 классы
После 4 урока	8-9 классы
После 5 урока	10-11 классы

Работа буфета осуществляется с соблюдением социальной дистанции между обучающимися не менее 1,5 метра.

3. Обеспечить учащихся 1-4 классов и детей льготной категории бесплатным горячим питанием в пределах средств, выделенных бюджетом (Приложение 1,2);

4. Ответственному за организацию питания Евтушок Н.В.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся горячего питания;

- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- ежемесячно готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

5. Классным руководителям 1–11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;

- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание;

- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по установленной форме;

– ежемесячно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

– организованно сопровождать обучающихся в столовую по окончании урока;

– проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;

– осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

6. Назначить ответственных за выполнение графика:

– Духовник О.Г., организующего питание учащихся в МБОУ «Крымская школа-гимназия»,

– Евтушок Н.В., заместителя директора по АХЧ, ответственную за организацию питания,

– классных руководителей 1-4 классов,

– дежурного администратора.

7. Обеспечить питанием учащихся 5-11 классов – за счет средств родителей.

8. Индивидуальному предпринимателю, организующему питание учащихся школы – гимназии Духовник О.Г.:

8.1. строго выполнять требования Роспотребнадзора к закупке, подвозу, хранению и обработке продуктов питания;

8.2. иметь утвержденное директором школы-гимназии и согласованное Роспотребнадзором Примерное десятидневное меню, ежедневное меню-раскладку, ежедневное меню-вывеску на сегодняшний день с указанием цены и массы;

8.3. иметь картотеку блюд, Книгу заявок на продукты, Книгу складского учета, Журнал учета выполнения норм питания, Журнал здоровья работников пищеблока, Журнал бракеража готовой продукции, сопроводительные документы на продукты питания, которые поступают в школьную столовую (сертификаты качества, ветеринарные и гигиенические заключения, Медицинские книжки работников пищеблока).

9. Ответственность за наличие и правильное ведение вышеуказанной документации возложить на организатора питания ИП Духовник О.Г.

10. Работникам пищеблока строго выполнять правила личной гигиены, содержать помещения в должном порядке, обеспечивать безусловное выполнение требований СанПиН, Роспотребнадзора, медицинской сестры школы – гимназии, неукоснительно обеспечивать соблюдение технологии приготовления блюд, мойки посуды и кухонного инвентаря, регулярно проходить медицинский осмотр, соблюдать правила хранения продуктов, хранить в холодильнике суточные пробы всех блюд, которые оставлять в холодильнике в объеме порции полного набора блюд.

11. Евтушок Н.В., заместителю директора по административно-хозяйственной части, обеспечить исправность умывальников, наличие мыла

для мытья рук, в холодное время года оборудовать раздевалку для верхней одежды учащихся школы – гимназии.

12. Повару Хвалеовой Н.Н., ответственному за организацию питания Евтушок Н.В., медицинской сестре Бойко Д.А., ежедневно проводить бракераж готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале, а также контролировать соответствие приготовленных блюд утвержденному меню – вывеске.

13. ИП Духовник О.Г., организующему питание в школьной столовой, оформить стенд, на котором должна быть размещена информация:

13.1. график завтраков и обедов, утвержденный директором;

13.2. меню-вывеска на сегодня;

13.3. ассортимент реализуемой буфетной продукции, согласованный с Роспотребнадзором с указанием массы и цены;

13.4. вести Книгу замечаний и предложений, в которой по мере необходимости производит записи дежурный администратор и медсестра школы, а также другие лица, которые проверяют организацию питания в школе – гимназии;

13.5. запретить реализацию в столовой сладкой газированной воды, чипсов, сухариков, орешков, конфет и других продуктов, содержащих ароматизаторы, красители, консерванты и другие добавки, а также жареные в растительном масле кулинарные изделия.

14. Вход на территорию пищеблока разрешен членам специально созданной бракеражной комиссии.

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.В. Пихидчук