

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Чапаевка»
Новоорского района Оренбургской области

(462807, Оренбургская область, Новоорский район, с. Чапаевка, ул. Школьная, д.6
тел., факс: (35363)7-65-24; email: ou290021@yandex.ru <http://chapaevka.ucoz.com>
ИНН / КПП 5635007054/ 563501001 ОКПО 41852382

Приказ

от 09.02. 2021 г.

№ 45-д

Об организации горячего питания для учащихся в 2020-2021 учебном году.

В соответствии с Законом РФ «Об образовании» (ст.37 п.1), Санитарными правилами СП 2.4.3648-20, Санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20, вступившими в силу с 1 января 2021 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1,2,4-9 классов на период с февраля 2020-2021 учебного года в соответствии с нормативными требованиями с 01.01.2021 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе заместителя директора по ВР Муханову Н.А. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 15.02. 2021 привести в соответствие нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм Санитарных правил, СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
 - вести учет питания детей находящихся на диете;
 - вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
 - следить за закладкой и хранением суточных проб.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
 - Мухановой Н.А. – педагога- психолога;
 - Юровой А.В. – фельдшер ФАПа с. Чапаевка (по согласованию);
 - Коротковой Т.Н. – учитель, родитель
 - Буранкова П.Н. - учитель
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 55,43 рублей для обучающихся 1,2,4 классов, и на сумму 12,45 рублей для обучающихся 5-9 классов с добавлением родительских средств в размере 12,45, обучающихся с ОВЗ -65 рублей.
5. Повара школьного пищеблока назначить ответственными за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10-дневного 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 требованиям Роспотребнадзора;
 - обеспечение сбалансированного рационального питания;

