

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Будинская основная общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

09 января 2025 г.

№ 2

**Об организации
горячего питания
учащихся МОУ
Будинской ООШ во
2-ом полугодии
2024-2025 учебного
года.**

В соответствии с приказом Отдела образования Администрации Бельского муниципального округа Тверской области №-134 от 02.09.2024года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Бельского муниципального округа в 2024-2025 учебном году», приказом Отдела образования Администрации Бельского муниципального округа Тверской области №-197 от 10.12.2024 года «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Вельского муниципального округа Тверской области в 2025 году» и в целях организации горячего питания в школе на должном уровне во 2-ом полугодии 2024 – 2025 учебного года и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей Приказываю:

1. Директору школы Бабаеву А.С.

1.1. обеспечить школьную столовую продуктами питания с 09 января 2025 года.

1.2. установить время приёма пищи:

	Обед	
11.35 – 11.55		1-9 классы

1.3. Организовать питание обучающихся начальных классов из расчёта 73,51 руб. в день на одного обучающегося за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

1.4. Организовать питание обучающихся 5-9-х классов льготной категории (дети из малоимущих семей) из расчёта 71,82 руб. в день на одного обучающегося (за счёт средств бюджета Тверской области).

1.5. Организовать питание обучающихся 5-9-х классов из расчёта 71,82 руб. в день на одного обучающегося (за счёт родительских средств).

1.6. Организовать питание детей с ограниченными возможностями здоровья **(при наличии):**
- для обучающихся 1-4 классов двухразовое питание (завтрак и обед) из расчёта 86,82 руб. в день на одного обучающегося за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов;
- для обучающихся 5-11 классов двухразовое питание (завтрак и обед) из расчета 86,82 руб. в день на одного обучающегося за счет средств местного бюджета; -обучающиеся с

ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком).

Данная льгота не распространяется на детей, имеющих право на меры социальной поддержки в соответствии с законодательством.

2. Дежурному учителю вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.

3. Повару Сагоудиновой А.Т.:

3.1. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил САН/ПИНа, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.

3.2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Сагоудинову А.Т. за:

4.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспотребнадзором;

4.2. ежедневное вывешивание меню;

4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

4.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

4.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

- директора школы Бабаева А.С.;

-учителя начальных классов Журавлёвой Е.А.;

-учителя начальных классов Сафроновой В.В.;

- председателя профсоюзного комитета Антоненковой А.В.

5.1 Привлечь к работе в бракеражной комиссии члена Совета школы из числа родителей Алексеенкову Т.Н.

5.2. Членам бракеражной комиссии с целью контроля за соблюдением технологического процесса

- ежедневно осуществлять отбор суточных проб.

- ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5.3 Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.

Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МОУ Будинской ООШ.

6. Возложить ответственность на повара школьной столовой Сагоудинову А.Т.

за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3. работу с поставщиками продуктов.

6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.6. составление разнообразного меню;

6.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ Будинской ООШ



А.С.Бабаев

