

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МР «Ферзиковский район» Калужской области**

П Р И К А З

От 2 сентября 2024 г.

№ 72 -ОД

**«Об организации горячего питания в МОУ «Кольцовская СОШ»
в 2024/2025 учебном году»**

На основании Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), Постановления "Об утверждении порядка организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального района "Ферзиковский район" Калужской области от 24.07.2023 № 319 и в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы организации школьного питания **приказываю:**

1. Организовать горячее питание школьников 1-11 классов на период 2024-2025 учебного года в соответствии с нормативными требованиями со 2 сентября 2024 года.
2. Утвердить «План работы по пропаганде здорового питания и здорового образа жизни обучающихся и воспитанников дошкольной группы».
3. Назначить **ответственным за организацию горячего питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы в 2024-2025 учебном году** завхоза Полякову О.В. и вменить ей в обязанности:

- строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
- доклады по организации питания на совещаниях при директоре, на педсоветах, родительских собраниях;
- в срок до 04.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания.

4. В целях соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения рецептур и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, а также обеспечения сбалансированного рационального питания, контроля за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии для контроля за питанием школьников 1-10 классов в следующем составе:

председатель: Холщева С.Н. – соц. педагог

члены комиссии:

Полякова О.В – завхоз,

Неверова Л.И. – председатель профкома.

В целях соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения рецептур и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, а также обеспечения сбалансированного рационального питания, контроля за качеством

скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии для контроля за питанием воспитанников дошкольной группы в следующем составе:

председатель: Воробьева Л.И. - воспитатель

члены комиссии:

Полякова О.В. – завхоз,

Головко Н.В. – повар

4.1. Утвердить «План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год»

4.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.3. Ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.

4.4. Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии».

5. Организовать ежедневное горячее БЕСПЛАТНОЕ питание обучающихся 1-4 классов согласно единому цикличному 10-дневному меню на сумму 84,86 рублей.

6. В здании школы завхоза Полякову О.В. назначить ответственной за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и столовой в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно утверждённому примерному 10-дневному меню;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно- гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 02.09.2024 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

7. В здании дошкольной группы повара Головко Н.В.. назначить ответственной за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и столовой в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно утверждённому примерному 10-дневному меню;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;

- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно- гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 02.09.2024 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

8.Классным руководителям 1-11 классов, а также воспитателю дошкольной группы:

- провести родительские собрания он-лайн с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию, познакомить родителей (законных представителей) с организацией питания в школе;
- организовать работу с родителями (законными представителями) и обучающимися согласно «Плану работы по пропаганде здорового питания и здорового образа жизни обучающихся».

9. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание учащихся, контроль за качеством питания учащихся, а также за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

/Кононова С.Н./

С приказом ознакомлен(а):

