

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С. МАРИ-МАЛМЫЖ МАЛМЫЖСКОГО РАЙОНА
КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

В. Ог. 2023

№ 26

с. Мари-Малмыж

Об организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год.

С целью обеспечения обучающихся школы полноценным питанием, в соответствии с ФЗ №273-РФ «Об образовании в РФ», выполнения требований СанПиН 2.4.52409-08 в части организации здорового питания, положения об организации питания ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в МКОУ ООШ с. Мари-Малмыж с 01.09.2023.

2. В соответствии с решением родительского собрания организовать питания в виде горячего завтрака для обучающихся 1-9 классов, для учащихся 1-4 классов бесплатное питание в виде горячего завтрака на сумму 63 руб; для воспитанников дошкольной группы от 1,5 до 7 лет четырехразовое питание: горячий завтрак, 2-й завтрак, горячий обед и полдник согласно СанПиН.

3. Питание обучающихся осуществляется на основании двухнедельного меню, утвержденного директором образовательной организации (далее двухнедельное меню), двухнедельное меню для воспитанников дошкольной группы утверждается директором школы. ;

4. Двухнедельное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в двухнедельном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5. Назначить ответственной за питание завхоза Пискунову Э.Ф.(школа), Селезневу М.В. (дошкольная группа).

6. Ответственной за питание Пискуновой Э.Ф., Селезневой М.В.:

- составлять меню;
- осуществлять систематический контроль:
- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой

продукции);

- член бракеражной комиссии.

7. Возложить персональную ответственность за питание обучающихся и детей дошкольной группы на классных руководителей, воспитателя, младшего воспитателя вменив в обязанности:

- строго выполнять графики получения готовых блюд;
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствия детей, в соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра.

8. Утвердить график приема пищи:

- для дошкольной группы

Завтрак 8.30

Второй завтрак 10.30

Обед 12.00

Полдник 15.30

Утвердить график приема пищи для обучающихся:

- для учащихся начальных классов после 3 урока;

- для учащихся 5-9 классов после 4 урока.

9. Питание осуществляется за счет средств родителей для учащихся 5-9 классов. Стоимость питания на одного обучающегося складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд, согласно меню.

10. Плата за питание вносится родителями (законными представителями) обучающегося по бланкам строгой отчетности и зачисляется на лицевой счет МКОУТ ООШ с. Мари-Малмыж. Поступившие в бухгалтерию финансовые средства от родителей в качестве платы за питание, включаются в смету учреждения и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания обучающихся.

~~10. При организации питания могут использоваться продукты, выращенные на пришкольном участке образовательной организации после обследования на соответствие гигиеническим нормам.~~

11. Завхозов школы Пискунову Э.Ф., Селезневу М.В. - назначить ответственной за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов питания.

12. Завхозам школы Пискуновой Э.Ф., Селезневой М.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания учащихся;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов;
- вести прием и ведение журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером школы.

11. Поварам: Кардаковой Н.А., Селезневой М.В.

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в соответствии с меню- требованием;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией;
- контроль за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
- за отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов в специальном холодильнике;
- вменить ведение документации:
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции.

13. Создать бракеражную комиссию в составе:

Девятова А.В.- директор;

Кашина Е.Н. - учитель начальных классов;

Пискунова Э.Ф. - завхоз;

Ившина Н.В. – воспитатель;

Крутий А.В. –младший воспитатель.

Директор

МКОУ ООШ с. Мари-Малмыж

А.В. Девятова

ПОДГОТОВЛЕНО

Делопроизводитель

МКОУ ООШ с. Мари-Малмыж

С приказом ознакомлен(а):

И.А. Миннеева

| Дата | ФИО | Подпись |
|------------|----------------|---------|
| 23.08.2023 | Девятова А.В. | |
| 23.08.2023 | Пискунова Э.Ф. | |
| 23.08.2023 | Кашина Е.Н. | |
| 23.08.2023 | Крутий А.В. | |
| 23.08.2023 | Ившина Н.В. | |