

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской
области «Красноуфимская школа, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»
623300, Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Пролетарская, 100**

ПРИКАЗ

30.08.2022

№ 103-од

г. Красноуфимск

Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году

В связи с началом 2022-2023 учебного года организовать питание обучающихся на базе школьной столовой, на основании Закона «Об образовании в РФ», Постановления Правительства Свердловской области «Об обеспечении питанием учащихся и воспитанников областных государственных и муниципальных образовательных учреждений, расположенных на территории Свердловской области», с целью обеспечения безопасности обучающихся школы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся со 2 сентября 2022 года с учетом площади обеденного зала размером 102 м²
 - а) двухразовое горячее питание для приходящих обучающихся:
 - завтрак;
 - обед.
2. Обеспечить питанием всех обучающихся.
3. Организовать питание обучающихся по классам в соответствии с графиком питания (приложение 1).
4. Назначить ответственными за организацию питания обучающихся по классам - классных руководителей (лиц их замещающих) 1-9 классов и поручить:
 - обеспечение соблюдения личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранности мебели и столовых приборов обучающимися класса;
 - проводить информационную работу среди обучающихся и их родителей по организации питания;
 - доводить до сведения родителей обучающихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в образовательном учреждении;
 - ежемесячно в срок до 1 числа сдавать табель учета питания обучающихся класса за предыдущий месяц.
5. Назначить ответственным лицом за организацию питания обучающихся заместителя директора по ВР Тихомирову Е.Н. и поручить:

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- обеспечивать наглядную агитацию по пропаганде правильного питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- следить, чтобы питание обучающихся всех возрастных категорий осуществлялось в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню.

6. Возложить ответственность за качество пищи и санитарное состояние пищеблока, на повара Ильину Е.Н. и поручить:

- строго выполнять положения утвержденных основных (организованных) меню;
- своевременную сервировку столов;
- осуществлять контроль за организацией и качеством питания;
- за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком;
- осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания;
- своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки – спецификации на приобретение продуктов;
- соблюдение технологии приготовления пищи, нормы закладки продуктов;
- ответственность за качество приготовляемых блюд;
- соблюдение правил гигиены.

7. Поручить фельдшеру Родионовой А.В., медицинской сестре Фролову А.В.:

- составлять, согласовывать с директором и вывешивать на информационных стендах и официальном сайте ежедневное и 10 дневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- следить за соблюдением С-витаминизацией блюд;
- осуществлять обход по классам после звонка на урок с целью сверки присутствия обучающихся согласно списку;
- осуществлять контроль за качеством приготовляемых блюд, за уровнем сбалансированности питания обучающихся;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять контроль за своевременным прохождением профосмотра сотрудников пищеблока;

- осуществлять контроль за проведением обучения сотрудников пищеблока санитарно-гигиеническим требованиям;

8. Дежурному учителю и педагогам образовательного учреждения присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися.

9. Утвердить график приема пищи (приложение 1).

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:



О. А Янченко