

**МБОУ «Ржевская средняя общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»**

Приказ

"26" августа 2021 г.

№

**Об организации питания обучающихся
МБОУ Ржевская СОШ
в сентябре - декабре 2021-22 учебного года**

На основании постановления администрации Шебекинского городского округа от 20 августа 2021 года №1147 "о внесении изменений в постановление администрации Шебекинского городского округа №243 от 1.03.2021 года", в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи", МР 2.3.3.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", бюджетным финансированием на 2021 год, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в сентябре - декабре 2021 года ежедневное двухразовое питание всех обучающихся в школьной столовой в соответствии с действующими санитарными правилами, на основании двухвозрастного перспективного меню посредством привлечения предприятия общественного питания, определённого путём конкурентной закупки.

2. Коробовой Н., шеф-повару:

- применять для закладки сырья, составленные меню - раскладки, рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, рассчитывая для двухразового питания обучающихся 60 % часть от количества указанных продуктов;
- при приготовлении блюд и закладке сырья в обязательном порядке использовать технологические карты.

3. Василенко Т.Ю., соцпедагогу школы:

- принять во внимание, что **в случае пропуска занятий детьми из многодетных семей компенсация (сухой паек) не выдается;**
- дети с ограниченными возможностями здоровья, не посещающие общеобразовательное учреждение, получают сухой паёк на сумму фактически сложившихся завтраков.

4. Максименко О.В., завхозу школы:

- обеспечить потребление школьниками питьевой минеральной столовой воды с использованием кулеров;

- организовать обработку кулеров в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".

5. Кириевской Г.Л., ответственному за организацию питания:

- организовать просветительские мероприятия, направленные на формирование у обучающихся общеобразовательных организаций культуры здорового питания;
- оформить уголки питания, журналы обращений и изучения общественного мнения об организации питания;
- обеспечить обновление информации по организации питания обучающихся, а также информацию о принципах рационального и здорового питания на сайте школы;
- осуществлять контроль размещения планируемое (на цикл) меню с технологическими картами, ежедневное меню на сайт школы;
- обеспечить участие всех обучающихся общеобразовательных организаций с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании» в рамках внеклассной работы, при проведении классных часов, факультативной работы;
- включать вопросы по проблеме формирования у детей основ культуры питания в повестку родительских собраний;
- проводить мониторинг организации школьного питания не реже одного раза в полугодие.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Тарасова М.В.

ПЛАН
мероприятий по организации питания
обучающихся МБОУ Ржевская СОШ
в сентябре – декабре 2021 учебного года

№ п/п	Мероприятия	Исполнители	Сроки исполнения
1.	Организация двухразового горячего питания для всех учащихся	Директор школы	Сентябрь – декабрь 2021 года
2.	Проведение родительских собраний по вопросу об организации питания учащихся.	Зам. директора	Сентябрь – декабрь 2021 года
3.	Организация доставки в школы от склада АХЦ по обеспечению деятельности образовательных учреждений Шебекинского городского округа Белгородской области и потребления питьевой минеральной воды учащимися через кулеры	Завхоз школы	Постоянно
4	Мониторинг состояния организации питания учащихся школы	общественная комиссия	Постоянно
5	Ремонт теплового и холодильного оборудования пищеблоков	завхоз школы	Постоянно
6	Поставка продуктов питания в школы	шеф-повар	По заявкам школ
7	Приобретение дез. средств, моющих и обезжиривающих средств	Директора школ	Постоянно
8	Гигиеническое обучение персонала пищеблоков школ	Директора школ	При приёме новых работников
9	Контроль за правильностью закладки сырья и качеством готовых блюд в столовых	бракеражная комиссия	Ежедневно
10	Организация работы комиссии при поставке продуктов питания в общеобразовательные организации	приёмочная комиссия	На момент поставки продуктов питания
11	Организация общественного контроля родительской общественности	общественная комиссия	Постоянно