

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 9 с. Бунбуй**

ПРИКАЗ

от 30 августа 2022 г

№ 63

«Об организации горячего питания
в 2022 - 2023 учебном году»

На основании законов Российской Федерации от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Бойцову Н.М., завхоза школы, ответственным за организацию питания.
2. Бойцовой Н.М., завхозу:
 - 2.1. Организовать со 02 сентября 2022 года питание обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, согласно утвержденного и согласованного десятидневного меню.
 - 2.2. Обеспечить совместно с бракеражной комиссией строгий контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с перспективным меню, технологическими картами, согласованными с Территориальным отделом Роспотребнадзора по Тайшетскому и Чунскому району.
 - 2.3. Организовать работу сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.
 - 2.4. Организовать контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, исключая поставку фальсифицированной продукции.
 - 2.5. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в столовую
 - 2.6. Обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся начальных классов.
3. Повара, Наумову В.И. и кухработника Парфение В.А. назначить ответственными за:
 - 3.1. своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - 3.2. поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - 3.3. за забор и хранение суточных норм по питанию.

4. Классным руководителям:

- 4.1. Провести работу с родителями по питанию обучающихся 5-9 классов за счет родительских средств (кто не входит в категорию льготников).
- 4.2 Информировать родителей об организации питания детей, периодически рассматривать на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием.
- 4.3. Нести полную ответственность за поведением обучающихся в столовой.

5. Бракеражной комиссии:

Обеспечить контроль за работой повара по приготовлению блюд в соответствии с перспективным меню, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока; своевременным и правильным ведением необходимой документации на пищеблоке; принимать участие при поступлении продуктов питания от поставщиков.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Шамсутдинова О.А.

С приказом ознакомлены:

Бойцова Н.М
Наумова В.И.
Парфение В.А.