

**Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение начальная
общеобразовательная школа № 18 п. Бидога.**

ПРИКАЗ

от 16 .08. 2022 года

№ О- 40

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

В целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания в МОКУ НОШ № 18 п. Бидога, как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, порядка организации рационального питания детей и подростков, а также дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повара назначить ответственным за организацию школьного питания и ответственным за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции, с возложением обязанностей по ведению документации и отчетности. Создать условия для организации горячего питания и питьевого молока из расчета 0,200 грамм на одного обучающегося привести в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 документацию по организации горячего питания обучающихся и обеспечение питьевым молоком.
2. Классным руководителям организовать одноразовое горячее питание (обед) с 1 сентября 2022 года. Стоимость завтрака 7-10 лет -72 руб., ОБЗ -121 руб.
3. Обучающихся с ОБЗ организовать двухразовое горячее питание.
4. Составить график питания по классам (приложение 1).
5. Обеспечить ежемесячно предоставление информации результатов мониторинга охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательной организации.
6. Повысить ответственность за соблюдение санитарного законодательства, в том числе:
 - обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории организации, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения и т.д.
7. Организовать:
 - системный контроль за организацией питания в общеобразовательной организации, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;

- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в том числе регламента утилизации столовой кухонных отходов.

8. Работникам пищеблока использовать средства индивидуальной защиты (маски и перчатки). Обрабатывать обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием.

9. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой

Директор ОУ

Н.А.Заречнева