Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Пятницкая средняя общеобразовательная школа»

**Приказ**

**от 01.09.2018 г. № 45\28**

Об организации питания обучающихся в 2018-2019 учебном году

На основании Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7), Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации» от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», с целью организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2018-2019 учебном году с 01 сентября за счёт средств бюджета бесплатное горячее питание (обед) для учащихся 1-4 классов МБОУ «Пятницкая СОШ» (далее - школа).
2. Организовать в 2018-2019 учебном году с 01 сентября за счёт средств бюджета бесплатное горячее питание (обед) для учащихся 5-10 классов льготных категорий школы.
3. Предоставить с 01 сентября 2018 года возможность получения горячего питания за счёт средств родителей учащимся 5-10 классов и работникам школы за свой счет.
4. Предоставить с 01 сентября 2018 года возможность получения полдника за счёт средств родителей учащимся 1-10 классов и работникам школы за свой счет.
5. Назначить ответственными за организацию питания учащихся заместителя директора по АХЧ Звереву А.Ю. и повара Павлову Н.В.
6. Ответственному за организацию питания учащихся заместителю директора по АХЧ Зверевой А.Ю.

- ежедневно осуществлять контроль за организацией питания в школе; координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и индивидуального предпринимателя, предоставляющего услугу питания в школе;

* контролировать заявки на количество учащихся для предоставления питания и учёт фактической посещаемости учащихся;
* инициировать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и их родителей;
* осуществлять 2 раза в год мониторинг удовлетворенности качеством питания;
* проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы;
* осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима учащихся.

6. Утвердить график работы школьной столовой

школьная столовая-с 7- 45 до 15- 45.

7. Организовать режим питания учащихся школы:

с 11.05 до 11.25-горячий обед для 1- 5 классов.

с 12.10 до 12.30- горячий обед для 6-10 классов

8.Ответственным за организацию питания :

* осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима и проведением оздоровительных мероприятий в школе;
* вести ежедневный контроль за состоянием здоровья и кожных покровов работников пищеблока, результаты фиксировать в соответствующем журнале;
* согласовывать ежедневное меню, составленное на основе примерного 10-дневного, с директором школы;
* контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра;
* ежедневно проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, снимать пробу готовой продукции, результаты фиксировать в соответствующих журналах;
* осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством
* и ассортиментом поступающей продукции, проведением «С»-витаминизации готовых блюд;

- под особым контролем держать санитарное состояние помещений пищеблока и
оборудования, хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, её
раздаче, мытье использованной посуды, инвентаря;

* взять под особый контроль наличие у каждой партии поступающей продукции документов установленного образца, подтверждающих качество продуктов. В случае отсутствия сопроводительного документа запретить прием детьми продуктов питания;
* вести ежедневный учет фактической температуры хранения продукции. Температуру и относительную влажность воздуха в кладовых, холодильных камерах и шкафах отмечать в специальном журнале.

-сбор и утилизацию пищевых отходов и остатков проводить в соответствии с регламентом Россельхознадзора и нормами СанПин 42-128-4690-88.Пищевые отходы утилизируются ежедневно путем скармливания домашним животным работников школы после термической обработки и доведения до сжиженного состояния.

9.Ответственность за жизнь и здоровье детей во время приёма пищи, за соблюдение правил личной гигиены и правил поведения в столовой возложить на классных руководителей.

 10.Классным руководителям 1-10 классов вести постоянную работу по привитию детям и подросткам навыков здорового питания, правил личной гигиены как неотъемлемой части формирования навыков здорового образа жизни.

1. Главному бухгалтеру Стрелковой Е.А. обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание учащихся в соответствии с заключенными контрактами.
2. Воспитателю Малышевой С.В. разместить данный приказ на сайте школы до 05.09.2018 года.
3. Контроль за исполнения данного приказа оставляю за собой.

 Директор школы Трофимова М.В.