

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 им. Ю.А. Гагарина»
с. Сарыг-Сеп Каа-Хемского района Республики Тыва**

668400, Республика Тыва, Каа-Хемский район, с. Сарыг-Сеп, ул. Енисейская 162

Приказ №1/2

от 31.08.2022 г.

Об организации горячего питания
в МБОУ СОШ № 1 с. Сарыг-Сеп

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на эти цели, в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации от письмом министерства образования, науки и молодежной политики Республики Тыва «Об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ.

1. Назначить ответственным за ведение документации и организацию бесплатного питания учащихся 1,2,3,4 классов заместителя директора по УВР в начальной школе Фирсову Веру Михайловну,
5-11 классы - педагога ГПД Ашихмину Веру Геннадьевну.
2. Утвердить график работы школьной столовой для 1-4 классов, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив их численность:
 - 1 классы – 9.40.-10.00;
 - 2 классы – 10.35.-10.55;
 - 3 классы – 11.35.-11.55;
 - 4-5 классы – 12.35.-12.55.
3. Утвердить график работы школьного буфета 5-11 классов, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив их численность:
 - 6 классы - 9.40.-10.00;
 - 7 классы – 10.35.-10.55;
 - 8-9 классы – 11.35.-11.55;
 - 10-11 классы – 12.35.-12.55.
4. Установить работу школьного буфета и школьной столовой с 09.00 до 16.00 ежедневно с понедельника по пятницу. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 20 минут. работа столовой организуется в течение всего учебного дня.
5. Возложить ответственность на поваров школьной столовой Черепанова Н. И. и Кибардина Ю.А. за:
 - прохождение гигиенического обучения;
 - ежедневное вывешивание меню;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов.
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени нахождения пищи на горячей плите с момента приготовления до отпуска и (не более 2-х часов);
- организацию питьевого режима в столовой;
- наличие и содержание в чистоте специальной одежды;
- раздельное хранение личных вещей, обуви и санитарной одежды;
- наличие приборов измерения относительной влажности и температуры воздуха в помещении моечной, не допускать использования ртутных термометров
- документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции

6. Возложить ответственность на заместителя директора по АХЧ Белобородова Н.Г.

- ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, за их обработкой.
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами, одноразовыми полотенцами;
- за маркировку уборочного инвентаря.

6. Классным руководителям обеспечить 100 % охват горячим питанием обучающихся классов. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи

7. Организовать с 01 сентября 2022 года бесплатное питание обучающихся льготной категории 5-9 классов (обед) (детей из малообеспеченных семей) за счет внебюджетных средств;

8. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Директора Радченко М.В.
- ЗДУР Фирсова В.М.
- Ашихмина В.Г.

Бракеражной комиссии ежедневно:

- до начала выдачи блюд проводить оценку качества пищи;
- результаты бракеража регистрировать в журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор школы  Радченко М.В.