



Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ульканская средняя общеобразовательная школа № 2»

ПРИКАЗ

рп. Улькан

« 02 » сентября 2024 г

№ 219

**Об организации горячего питания школьников**

Организация питания обучающихся МОУ "Ульканская средняя общеобразовательная школа № 2" - составная часть программы «Здоровье», разработанной педагогическим коллективом образовательного учреждения, так как временной промежуток между приемами пищи не должен превышать 3,5 – 4 часа, а продолжительность пребывания учащихся в школе составляет 5-8 часов. К тому же многие учащиеся по разным причинам не имеют полноценного и своевременного домашнего питания, во многих семьях детям не прививаются навыки здорового питания. На основании Федерального закона от 01.03.2020 года № 47-ФЗ, внесённых изменений в статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Постановления № 725-пп от 01.09.2020 года «Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в Иркутской области», Постановления правительства Иркутской области от 30.06.2023г. № 556-пп «О внесении изменений в отдельные постановления Правительства Иркутской области»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание обучающихся 1-11 классов с 02.09.2024г. по 30.05.2025 г.:

- платное комплексное питание за счет родительских взносов (одноразовое для детей, обучающихся в первую смену, двухразовое – для школы полного дня) по безналичному расчету;
- бесплатное комплексное питание за счет муниципальных отчислений, для обучающихся из социально незащищенных, многодетных семей, детей-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также для опекаемых детей и детей - сирот (список учащихся с указанием категорий семей прилагается) по безналичному расчету;
- бесплатное горячее питание для обучающихся с 1 по 4 класс;
- дополнительное питание обучающихся за счет реализации разнообразного ассортимента готовой продукции в свободной продаже (буфетное питание).

2. Рацион питания составлять с учетом всех гигиенических, технологических требований и рекомендаций в соответствии с утверждённым 10-ти дневным примерным меню с использованием продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью:

- молоко и молочные продукты;
- кулинарные изделия из мяса и рыбы;
- макаронные изделия и крупы;

- хлебобулочные изделия;
- овощные блюда;
- кондитерские изделия;
- соки, напитки, фрукты.

3. В межсезонье с целью профилактики заболеваний гриппом, ОРЗ и ОРВИ обеспечивать дозированно учащихся и работников школы витаминизированными чаями из шиповника, ромашки, черники, брусники, клюквы и др.

4. Ответственность за качество школьного питания, выполнение технологических, санитарно-противоэпидемических, правовых норм, наличие нормативно-технической и технологической документации возложить на шеф-повара Онищенко Д.С.

5. С целью воспитания у детей культуры питания использовать фрагменты уроков естествознания, ОБЖ, классные часы, родительские собрания для мотивации позитивного отношения к питанию:

- о правильном и рациональном питании;
- о роли питания для организма и отдельных органов;
- о необходимости витаминов;
- о культуре поведения во время еды;
- о подходе к проблемам питания в семье.

6. Контроль за контингентом питающихся, обеспечением порядка в столовой, гигиеной и культурой приема пищи, привитием навыков здорового питания возложить на классных руководителей.

7. Контроль за питанием обучающихся из социально незащищенных, многодетных семей, детей-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также для опекаемых детей и детей - сирот возложить на социального педагога Сосновскую Н.Н.

8. Контроль за обеспечением необходимого режима питания, проведением педагогами соответствующей работы с учащимися, качеством готовой продукции возложить на дежурного администратора.

9. Контроль над состоянием материально-технической базы школьной столовой, организацией бесперебойной работы холодильно-технологического оборудования и сантехники на пищеблоке, оснащением кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами, приобретением мебели (столы, стулья) в обеденный зал. возложить на зам. директора по АХР Бердюгину В.В.

10. Контроль расходования денежных средств на питание в школьной столовой возложить на главного бухгалтера Сафонову А.А.

11. Контроль за бракеражем сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд, санитарно - гигиеническим состоянием пищеблока, за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдением цикличности 10 дневного меню возложить на шеф-повара Онищенко Д.С.

12. Общий контроль за организацией школьного горячего питания возложить на заместителя директора по БЖ ОБОП Рязанову Т.М..

13. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

*Е.П. Русанова*

Е.П. Русанова

С приказом ознакомлен

*Т.М. Рязанова*

Т.М. Рязанова

*А.А. Сафонова*

А.А. Сафонова

*В.В. Бердюгина*

В.В. Бердюгина

*Д.С. Онищенко*

Д.С. Онищенко

*Н.Н. Сосновская*

Н.Н. Сосновская