

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального  
образования Плавский район  
«Ольховская основная общеобразовательная школа»

**ПРИКАЗ**

«28» августа 2024 г.

№ 23/2

**Об организации питания обучающихся  
на 2024-2025 учебный год.**

В целях организации питания школьников на основании ФЗ РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся согласно санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Создать школьный совет по организации питания школьников в следующем составе:  
Дамбегова З.Б.- директора школы;  
Голубова В.В.– повара;  
Шарова О.И. – калькулятор;  
Борзова Ю.Б. – председатель родительского комитета и возложить на них контроль за качеством приготовления пищи в школьной столовой.
3. Контроль питания в ОО оставляю за собой.
4. Назначить ответственным калькулятора, Шарову О.И. за:
  - 4.1 Введение журналов:
    - журнал бракеража пищевых продуктов производственного контроля;
    - журнал бракеража готовой продукции;
    - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
    - журнал учёта температурного режима;
    - ведомость контроля за рационом питания;
    - журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования.
  - 4.2 обеспечить контроль за сбалансированным полноценным питанием детей через:
    - составления перспективного десятидневного меню,

- соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в соответствии с действующими на территории РФ санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях 2.4.5.2409-08,
- витаминизацию готовых блюд.

5. Назначить калькулятора – Шарову О.И. ответственной за заказ продуктов, приём и выдачу продуктов питания с соблюдением следующих правил:

- осуществлять приём продуктов только с соответствующей документацией, отвечающей за качество;
- принимать продукцию, учитывая сроки реализации
- принимать продукты строго по заявке-заказу.

6. Обеспечение пищеблока оставляю за собой:

- комплектование столовой в полном объёме посудой и столовыми приборами, моющими средствами;
- исправность технологического оборудования.

7. Повар, Петрова Р.П. несёт личную ответственность за качество приготовления блюд и чистоту оборудования пищеблока и обеденного зала.

8. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

ответственный за питание – Дамбегова З.Б..

калькулятор – Шарова О.И. ,

технический эксперт – Гамкредидзе И.А..

Бракеражной комиссии после проведения апробации блюд, необходимо отбирать суточные пробы.

Членам бракеражной комиссии ежедневно после проведения бракеража пищи вносить результаты органолептической оценки приготовленной пищи в «Журнал бракеража готовой продукции».

9. Утвердить 10-ти дневное меню, ввести в действие с 02.09.2024 года.

10. Классным руководителям 2-9 классов обеспечить регулярное проведение мероприятий по пропаганде здорового питания с учащимися и родителями.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ МО Плавский район  
«Ольховская ООШ»:



/З.Б.Дамбегова /