

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Дмитриева»
Дмитриевского района Курской области

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 г.

№215

«Об организации горячего питания учащихся школы в 2024-2025 учебном году»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 – 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни и здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся – заместителей директора *Ревазову А.В., Носевич В.А.*, за правильность составления меню – повара *Себякину Т.А.*, медсестру *Грибиниченко И.М.*
2. Ответственным за организацию питания *Ревазовой А.В. и Носевич В.А.*:
 - 2.1. Подготовить список учащихся, которые пользуются льготой на горячее питание: детей-инвалидов; детей из многодетных семей; детей из малообеспеченных семей.
 - 2.2. Организовать горячее питание (завтраки) за счет средств родителей обучающихся 1-11 классов, кроме детей из многодетных семей, детей из малообеспеченных семей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями.
 - 2.3. Организовать горячее питание (обеда) за счет средств родителей обучающихся 5-11 классов, кроме детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями, детей из многодетных семей, детей из малообеспеченных семей.
3. Ответственным за питание вести строгий учёт и контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание обучающихся.
4. Утвердить режим работы столовой:
 - а) Ежедневно (кроме субботы и воскресенья) с 8.00 мин. до 17.00 мин.
 - б) Определить время завтраков, обедов учащихся:

Приём пищи	Время	Класс
ЗАВТРАК	9.00-9.10	1аб
	9.10-9.20	3аб, 4а, 5аб-11
ОБЕД	11.45-12.00	5аб-6аб
	12.00-12.15	7аб-11
	12.25-12.50	1аб
	13.05-13.30	2аб,3аб
	13.35 -14.00	4а

ПОЛДНИК	15.00 -15.20	5аб
	15.20-15.40	1аб
	15.40-16.00	2аб,3аб
	16.00-16.20	4а

5. Повару *Себякиной Т.А.*:

5.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, питание обучающихся осуществлять на основании меню, разработанного на период не менее двух недель (с учётом пятидневной учебной недели) для каждой возрастной группы детей.

5.2. Организовать полноценное, разнообразное по составу продуктов и полностью удовлетворяющее физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН.

6. Возложить ответственность на шеф-повара *Себякину Т.А.* за:

6.1. Разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

6.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню завтрака, обеда;

6.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

6.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

6.5. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

6.6. Ежедневное проведение С- витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

6.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

6.8. Правильное хранение готовой продукции;

6.9. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Возложить ответственность на классных руководителей за:

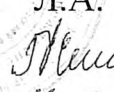


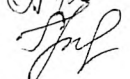
7.1. Воспитание культуры питания;

7.2. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

8. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:  Л.А. Третьякова

С приказом ознакомлены:

 *Себякина Т.А.*
 *Носов В.А.*
 *Плетушина А.В.*
 *Грибченко Г.И.*