

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА г. БОДАЙБО»  
(МКОУ «НОШ г. Бодайбо»)

ПРИКАЗ

31.08.2023

№ 208

г. Бодайбо

**Об организации питания в начальной школе**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статья 37, методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, постановления Правительства Иркутской области от 30.06.2023 № 556-пп «О внесении изменений в отдельные постановления Правительства Иркутской области», постановления Правительства Иркутской области от 15.10.2021 № 758-пп «Об обеспечении отдельных категорий обучающихся в Иркутской области питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем и признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области», постановления администрации муниципального образования города Бодайбо и района», от 29.01.2018 № 10-п «Об утверждении Положения об организации бесплатного питания обучающихся, посещающих муниципальные общеобразовательные организации Бодайбинского района», постановления администрации муниципального образования города Бодайбо и района от 30.08.2023 № 211-пп «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Бодайбо и района» в целях усиления работы по охране и укреплению здоровья, организации горячего питания, социальной защиты, формирования культуры здорового питания, организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, на основании приказа Управления образования администрации муниципального образования г. Бодайбо и района от 31.08.2023 № 667 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях на 2023-2024 учебный год»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственной за организацию питания **Мельник Н.В.**, шеф-повара.

**2. Мельник Н.В., шеф-повар:**

2.1. Организовать питание обучающихся с 4 сентября 2023 года в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно утвержденного и согласованного руководителем учреждения в установленном порядке примерного десятидневного меню.

2.2. Предусмотреть минимизацию контактов обучающихся во время приёма пищи в кафе.

2.3. Организовать работу сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

2.4. Организовать эффективную работу по контролю качества поступающих в учреждение продуктов питания, исключая поставку фальсифицированной продукции.

2.5. Предоставить обучающимся начальных классов горячее питание:

- в размере 98 рублей на одного учащегося с учетом фактической посещаемости за счет средств с учетом софинансирования из федерального, областного и местного бюджетов;

- Предоставить завтрак, полдник за счет родительской платы.

2.6. Усилить контроль за работой по обеспечению учащихся качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню

и рационов питания для учащихся образовательного учреждения в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Обеспечить ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями.

2.8. обеспечить содержание пищеблока в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

**3. Шедко И.Н., специалист по охране труда, кладовщик:**

3.1. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещение для приёма пищи.

3.2. В первых числах месяца, следующего за отчетным, предоставлять в МКУ «ЦБ ОУ» табели учета посещения учащихся, накладные на поставленные продукты питания для своевременных расчетов с поставщиками.

**3.3. Обеспечить:**

- условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

3.4. Организовать работу групп общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

**4. Линник Л.И., зам. директора по ХР обеспечить:**

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- проводить дезинфекционные, дезинсекционные обработки, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов.

**5. Классным руководителям, воспитателям ГПД:**

- оформить информационные стенды в обеденном зале и обновлять их содержание в течение учебного года (материалы о культуре питания, пользе здорового питания).

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор



И.И. Смола

С приказом ознакомлены: