

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1
им. Героя Советского Союза Н.П. Фёдорова»
(МОУ СОШ №1)
г.Тихвин

ПРИКАЗ

12.10.2020

№ 65 о/д

Об организации горячего питания для учащихся на 2020-2021 учебный год

С целью рациональной организации питания учащихся в школьной столовой на 2020 – 2021 учебный год, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

1. Назначить **Воробьеву Светлану Сергеевну**, диспетчера, ответственным за организацию горячего питания учащихся в школе.
2. **Воробьевой С. С.**, ответственной за организацию горячего питания:
 - регистрировать заявление от родителей учащихся о предоставлении питания на бесплатной основе. К заявлению прилагать документы, подтверждающие право на получение бесплатного питания;
 - оформлять протоколы заседаний комиссии по организации горячего питания в школе, создавать проект приказа. Знакомить родителей с выпиской из протокола;
 - обеспечивать вложение выписок из протокола в личное дело обучающегося;
 - вменить в обязанность ежедневно в обеденном зале проверять наличие меню, утверждать его, и контролировать, сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий,
 - контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи работниками столовой;
 - контролировать организацию дополнительного питания обучающихся через буфет, в соответствии с утвержденным ассортиментом дополнительного питания директором школы. (приложение 1);
 - ежедневно выдать индивидуальные талоны на бесплатное питание учащимся;
 - вести ежедневный учёт количества фактически полученного обучающимися бесплатного и абонементного питания по классам;
 - ежедневно вести табель учета бесплатного питания;
 - ежедневно подавать заявку на количество бесплатно питающихся учеников в школьную столовую;
 - составлять акты проверки столовой;
 - предоставлять ежемесячный отчет о проделанной работе на административном совещании в последний четверг месяца.
3. Для осуществления более полного контроля за организацией питания учащихся создать комиссии в составе:
Председатель комиссии: **Шопотова Светлана Викторовна**, зам. директора по УВР
Заместитель председателя: **Коробчук Ольга Васильевна**, зам. директора по УВР
Секретарь комиссии: **Воробьева Светлана Сергеевна**, ответственная за организацию горячего питания учащихся
Члены комиссии: **Пятлина Анна Александровна**, фельдшер, **Ионина Светлана Львовна**, главный бухгалтер, **Чурбанов Альберт Юрьевич**, представитель родительской общественности.
4. Обязать комиссию по контролю за организацией питания осуществлять контроль за качеством пищи, размером порций, разнообразием меню, наличием витаминного стола, за соблюдением санитарно-гигиенических требований работниками столовой, за соблюдением

технологии приготовления пищи, за режимом работы столовой, за деятельностью классных руководителей по организации питания детей, в своей работе руководствоваться с СанПиНами 2.4.5.2409-08.

5. Проверку работы столовой осуществлять не реже 1 раза в триместр. Итоги проверки фиксировать в актах проверки.

6. Утвердить следующий режим работы столовой:

Школа I ступени:

(понедельник - пятница)

1 перемена – 9.10 – 9.25 - завтраки 1-2 классы,

2 перемена -10.05 – 10.20 - завтраки 3-4 классы,

3 перемена – 11.00 – 11.10 - дезинфекция

4 перемена – 11.50 – 12.10 - обеды 1-2 классы,

5 перемена 12.50 – 13.20 – обеды 3-4 классы

Школа II и III ступени:

(понедельник - пятница)

1 перемена – 9.10 – 9.25 - бесплатное питание (завтраки) 9,10,11 классы

2 перемена – 10.05 – 10.20 - завтраки 5,6 классы и бесплатное питание (завтраки) 5,6 классы

3 перемена – 11.00 – 11.15 – завтраки 7,8 классы и бесплатное питание (завтраки) 7,8 классы

4 перемена – 11.55 – 12.15 - завтраки и обеды 9,10,11 классы и бесплатное питание (обеда) 9,10,11 классы

5 перемена – 12.55 – 13.15 – обеды 5,6 классы и бесплатное питание (обеда) 5,6 классы

6 перемена – 13.55 – 14.05 - обеды 7,8 классы и бесплатное питание (обеда) 7,8 классы

7. Проводить дезинфекцию столовой согласно графику, утвержденному директором школы.

8. Вменить в обязанности классным руководителям 1 – 4 классов:

- обеспечивать организованный приём пищи согласно режиму работы столовой;
- информировать родителей по вопросам бесплатного питания;
- сопровождать класс в столовую;
- контролировать поведение учащихся в столовой;
- проводить просветительскую работу с родителями о пользе горячего питания на основе СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. Вменить в обязанности классным руководителям 5-11 классов:

- обеспечивать организованный приём пищи согласно режиму работы столовой;
- организовывать сбор денежных средств на абонементное организованное питание;
- информировать родителей по вопросам бесплатного питания;
- предоставлять списки, об отношении учащихся к одной из категорий, ответственному за организацию питания в школе;
- предоставлять ежедневную заявку на питающихся в классе ответственному за организацию питания в школе;
- сопровождать класс в столовую;
- контролировать поведение учащихся в столовой;
- проводить просветительскую работу с родителями о пользе горячего питания на основе СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. Контроль за деятельностью классных руководителей по организации питания детей возложить на заместителей директора по УВР:

- ***Коробчук Ольгу Васильевну*** - по школе I ступени,
 - ***Шопотову Светлану Викторовну*** - по школе II и III ступени
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.Н. Черепанова

С приказом ознакомлен:

	Ф.И.О.	подпись		Ф.И.О.	подпись
	Шопотова С. В.		5а		
	Коробчук О.В.		5б		
	Воробьева С. С.		6а		
1а			6б		
1б			7а		
1в			7б		
2а			7в		
2б			8а		
2в			8б		
3а			9а		
3б			9б		
3в			10а		
4а			11а		
4б					

**Ассортимент пищевых продуктов
для организации дополнительного питания обучающихся**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная	до 500 мл	реализуется в емкости (бутилированная), потребительской упаковке негазированная промышленного изготовления
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные	до 500 мл	реализуются в ассортименте, витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч.	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

	обогащенные микро-нутриентами		
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке