

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
начальная общеобразовательная школа №26 п.Пионерский

Приказ

от 02.09.2024 г.

№О-56

Об организации горячего питания обучающихся
в 2024-2025 учебном году.

В целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания в МОБУ НОШ №26 п.Пионерский, как условия сохранения и укрепления здоровья обучающихся, порядка организации рационального питания детей и подростков, а также дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году,

Приказываю:

1. Заведующую хозяйством, Райкину Г.М., назначить ответственным за организацию школьного питания и ответственным за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции, с возложением обязанностей за ведение документации и отчетности.
2. Заведующей хозяйством, Райкиной Г.М., создать условия для организации горячего питания и питьевого молока из расчета 0,200 грамм на одного обучающегося.
3. Заведующей хозяйством, Райкиной Г.М., привести в соответствие с СанПиН 2.4.5.2409-08 документацию по организации горячего питания обучающихся и обеспечению питьевым молоком.
4. Классным руководителям 1-4 классов организовать одноразовое горячее питание (обед) со 02 сентября 2024 года. Стоимость: 7-11 лет – 102 рубля.
5. Социальному педагогу, Штеркель И.В., обеспечить ежемесячно предоставление информации результатов мониторинга охвата обучающихся горячим питанием.
6. Заведующей хозяйством, Райкиной Г.М., повысить ответственность за соблюдение санитарного законодательства, в том числе:
 - обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории организации, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения и т.д.
7. Заведующей хозяйством, Райкиной Г.М., организовать:

- системный контроль за организацией питания в школе, в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно- гигиеническим состоянием школьного пищеблока;

- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в том числе регламента утилизации столовых кухонных отходов.

8. Работникам пищеблока использовать средства индивидуальной защиты (маски и перчатки). Обработать обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ НОШ №26 п.Пионерский

О.Г.Рукосуева