

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»
Г.ГАЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 402

**Об организации питания обучающихся МАОУ "СОШ № 6"
в 2024-2025 учебном году**

На основании закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях обеспечения гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания обучающимся МАОУ «СОШ № 6»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание 1-4 классов (завтраки) за счет средств Федерального бюджета, 5-11 классов (завтраки и обеды) за счет средств регионального и местного бюджета и средств родителей (законных представителей). Исполнитель услуги по организации питания - ООО "Комбинат школьного питания" (на основании договора)

2. Назначить ответственным за организацию питания, за ведение учета питания и связи с КШП – Дееву О.В. – заместителя директора.

3. Деевой О.В. – ответственной за организацию питания:
- ежедневно подавать заявку на пищеблок до 8.30 (первая смена) и до 14.00 (вторая смена);
 - создать базу данных по малообеспеченным и многодетным семьям для организации бесплатного питания;
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
 - создать базу данных детей-инвалидов обучающихся на дому, для выплаты компенсации за питание;
 - информировать работников столовой об изменениях в режиме работы школы;
 - следить за санитарным состоянием обеденного зала (вторая смена).
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и пед. работникам школы;
 - своевременно оформлять необходимую документацию (отчёты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в отдел питания.
 - контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации.

-контролировать своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала, столовой мебели;

-обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

-осуществлять организацию ремонта всех помещений столовой (по мере необходимости)

4. Утвердить настоящим приказом график приема пищи обучающимися в школьной столовой:

1 смена	
8.40	1а
9.35	5а, 5б
11.30	9а, 9б, 9в, 10а, 11а
2 смена	
14.05	2а, 2б, 3а, 3б, 4а, 4б
15.00	6а, 6б, 6в, 7а, 7б
15.55	8а, 8б, 8в

5. Классным руководителям обеспечить дежурство в столовой в соответствии с графиком приема пищи (со своим классом)

6. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11 классов за:

- информирование родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся об организации питания;

- подачу ежедневной заявки для организации питания на следующий день (до 13.00), на текущий день до 8.30 (первая смена), до 14.00 (вторая смена);

- сопровождение и присутствие в столовой при получении пищи обучающимися;

- соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов обучающимися класса;

- информационную работу среди обучающихся и их родителей по организации питания;

- доведения до сведения родителей обучающихся содержание документов регламентирующих организацию питания в школе по мере необходимости.

7. Классным руководителям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;

- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;

- обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса.

8. Мед. работнику школы Покалиной Ю.А.

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

- организовать медосмотры узкими специалистами обучающихся школы;

- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;

- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи
- контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

9. Возложить ответственность за качество пищи на ООО "Комбинат школьного питания" (на основании договора).

10. Стародубовой О.В., Деевой О.В, Покалиной Ю.А. контролировать технологию приготовления пищи и качество горячих блюд.

11. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- контролировать соблюдение дисциплины.

12. Учителю-предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приёма пищи обучающимися класса:

- по окончанию урока организованно сопроводить обучающихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи;
- осуществить контроль за приёмом пищи обучающимися класса.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 6"



Исполнено
 Шилова О.И. *О.И.*
 Стародубова О.В. *О.В.*
 Покалина Ю.А. *Ю.А.*

Т.С.Крылова