

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Ключевская средняя
общеобразовательная школа»
Беляевского района
Оренбургской области

ПРИКАЗ

15.08.2023 г. № 94

с. Ключевка

Об организации горячего питания
обучающихся МБОУ «Ключевская
СОШ» на 2023-2024 учебный год

На основании приказа отдела образования, опеки и попечительства от 10.07.2023 г. № 189 « Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района на 2023-2024 учебный год», в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся, на основании поданных заявлений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 года горячее питание для учащихся МБОУ «Ключевская СОШ»:
 - завтраки для 28 учащихся 1-4 классов (100 %) за счет бюджетных средств в размере 61,41 руб. (шестьдесят один рубль сорок одна копейка копеек);
 - завтраки для 65 учащихся за счет бюджетных средств (11,45 рублей) и родительской доплаты в размере 38 рублей;
 - 2-х разовое питание для 4 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-9 классов за счет бюджетных средств в размере 70,3 рублей (список прилагается);
2. Определить стоимость уплотненного завтрака на 2023-2024 учебный год для учащихся 5-11 классов в размере 49,45 рублей (сорок девять рублей сорок пять копеек).
3. Назначить ответственными за организацию питания в школе с 01.09.2023 г. следующих работников:
Альканову Марию Анатольевну – шеф-повара,
Дергилеву Елену Алексеевну – воспитателя.
 - 3.1. Дергилевой Е.А.:
 - ежедневно подавать заявки на питание учащихся;
 - осуществлять контроль: за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
 - 3.2. Алькановой М.А.:
 - питание организовать согласно примерного меню, утвержденного директором школы (приказ № 95 от 15.08.2023);
 - организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования;
 - организовать контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- обеспечить на пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками;

- обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами).

4. Назначить бракеражную комиссию для оценки качества блюд по органолептическим показателям в составе: Альканову М.А. (шеф-повар), Черных В.Л.(учитель), Дергилева Е.А. (воспитатель).

5. Членам бракеражной комиссии своевременно проверять качество блюд и оформлять записи в журнале ежедневно.

6. Шеф-повару Алькановой М.А., повару Иванько Н.М., кухонным рабочим Тюшевской А.А., Мангольд И.В. при организации школьного питания строго соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к организации питания и на пищеблоках.

7. Классным руководителям:

- обеспечить формирование у детей школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей по вопросам полноценного питания;

- ежемесячно вести контроль за своевременностью поступления родительской платы.


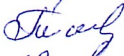



8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

 Т.А. Иванько

Разослано: в дело, Алькановой М.А., Дергилевой Е.А., Иванько Н.М., Тюшевской А.А., Мангольд И.В., Черных В.Л., классным руководителям

С приказом ознакомлены:

Иванько Н.М.	
Тюшевская А.А.	
Мангольд И.В.	
Альканова М.А.	
Черных В.Л.	
Дергилева Е.А.	