



Муниципальное образовательное учреждение
Сараевская средняя общеобразовательная школа

391870 Рязанская область, р.п. Сараи, ул.Базарная д.108
тел. (49148) 3-14-93 электронная почта: sarai.shkola@rambler.ru

Приказ № 100
от 05 августа 2024 года

«Об организации питания учащихся МОУ Сараевская СОШ в 2024-2025 учебном году»

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, контроля качества питания школьников, выхода готовой продукции, использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

Приказываю:

1. Организовать горячее питание (завтрак, обед) учащихся 1-11 классов с 01.09.2024 г.
2. Назначить ответственного за организацию питания в МОУ Сараевская СОШ заместителя директора по ХЧ Барсукову Светлану Александровну.
3. Ответственному за организацию питания Барсуковой С.А.:
 - 3.1 готовить пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
 - 3.2 ежедневно лично контролировать:
 - количество фактически присутствующих в школе учащихся, в том числе питающихся на льготной основе;
 - количество обучающихся 1-4, 5-11 классов, получающих горячие завтраки;
 - 3.3 проверять ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускать перерасхода стоимости питания учащихся;
 - 3.4 регулярно принимать участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - 3.5 ежедневно лично контролировать выход готовой продукции;
 - 3.6 ежедневно осуществлять контроль соответствия школьного меню примерному 10-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором;
 - 3.7 ежедневно осуществлять контроль суточной пробы пищи;
 - 3.8 осуществлять контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов, проведением дезинфекционных мероприятий в обеденных залах, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока (ношение масок и перчаток), наличием спецодежды, достаточным количеством столовых приборов;
 - 3.9 осуществлять контроль:
 - за организацией и качеством питания;
 - за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком;
 - за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за уровнем сбалансированности питания обучающихся.
 - 3.10 своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям;
 - 3.11 обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

