

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа с. Славянка  
Воскресенского района Саратовской области»  
413035 ул. Школьная 12, с.Славянка. Воскресенского района Саратовской области  
Тел. (8-845-68) 2-41-42 e-mail [slav-school2007@rambler.ru](mailto:slav-school2007@rambler.ru)**

---

**ПРИКАЗ**

31.08.2022 года

№ \_\_50\_\_

**« Об организации питания В МОУ « ООШ с.Славянка  
в 2022-2023 учебном году».**

В целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы организации школьного питания. Исполнения Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2022 г. питание учащихся на базе школьной столовой
2. Принять меры по улучшению организации и увеличению охвата обучающихся 2-х разовым горячим питанием.
3. Использовать для приготовления школьного питания в 2022-2023 учебном году утверждённое директором примерное 10-дневное меню.  
Утвердить списки учащихся, относящихся к льготным категориям (Приложение 1).
4. Организовать для учащихся 1-4 классов бесплатное горячие питание стоимость одного дню составляет 63,70 рублей ( комплексный обед)  
Для уч-ся 5-9кл 90,00 (20,00 руб. завтрак, 70 руб.- комплексный обед)
5. По предоставлению питания отдельным льготным категориям обучающихся ( малообеспеченным, многодетным семьям) стоимость определяется из расчёта 20 рублей на одного обучающегося в день.
6. Утвердить график питания учащихся МОУ «ООШ с.Славянка» на 2022 – 2023 учебный год (Приложение № 2).
7. Назначить ответственной за организацию питания директора МОУ «ООШ с. Славянка» Гордон Т.И.
- 7.1. Обеспечить контроль целевого использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания учащихся;
- 7.2. Установить систематический контроль организации горячего питания обучающихся, соблюдение порядка частичной компенсации стоимости питания льготным категориям;
- 7.3. Осуществлять сбор необходимых документов для зачисления учащихся на льготное питание, ежемесячное уточнение списков льготников и комплектацию документов в случае изменения статуса и материального положения семьи, дающего право на получение льготы на питание;
- 7.4. Классным руководителям в целях повышения уровня обеспеченности учащихся горячим питанием активизировать разъяснительную работу с учащимися и родителями по пропаганде основ здорового питания.

8. Утвердить бракеражную комиссию для контроля за организацией питания обучающихся в составе:

Председатель комиссии директор школы Гордон Т.И.

Члены комиссии: повар – Бурмистрова Н.А. фельдшер ФАП с. Славянка Вёшкина Т.В., председатель совета родителей- Кузнецова А.Г. , член совета родителей Василюк А.П. .

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой..

Директор



Гордон Т.И.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа с. Славянка  
Воскресенского района Саратовской области»  
413035 ул. Школьная 12, с.Славянка. Воскресенского района Саратовской области  
Тел. (8-845-68) 2-41-42 e-mail: slav-school2007@rambler.ru**

**ПРИКАЗ**

31.08.2022 года

№ 50(1)

**О работе пищеблока в 2022-2023 учебном году.**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ОУ, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН , Уставом МОУ « ООШ с.Славянка».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Завхозу:**

- 1.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при наличии сертификата качества продукции – постоянно;
- 1.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию – постоянно.
- 1.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
- 1.4. Обеспечить пищеблок 3-х месячным запасом моющих и дезинфицирующих средств.

**2. Повару:**

- 2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
  - 2.2. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 2.3. Своевременно получать необходимые продукты по меню , тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
  - 2.5. Строго соблюдать нормы СП 3.1.3597-20"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарные правила. Между посещением столовой различными группами обучающихся обеспечивается уборка помещения столовой и всех контактных поверхностей. На пищеблоке находится строго в маске и перчатках
  - 2.6. Своевременно проходить медицинский осмотр.
  - 2.7. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
  - 2.8. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Гордон Т.И

