



**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля  
города Новотроицка Оренбургской области».**

**П Р И К А З**

01.09.2022 г.

№ 10

Об организации питания и усилении  
контроля за горячим питанием  
учащихся в 2022-2023 уч.г.

в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» в соответствии с заявлениями родителей, а так же в целях сохранения здоровья учащихся и контроля за расходованием денежных средств выделенных на питание

**Приказываю:**

1. Предоставить в 2022-2023 уч.г обучающимся 1-9 классов:
  - бесплатное питание (завтрак) 1-4 классы стоимостью 68,50 руб;
  - бесплатное двухразовое питание детям с ОВЗ;
  - бесплатное питание (завтрак). учащиеся 5-9 классов стоимостью 12 руб.
2. Назначить ответственной за организацию горячего питания в школе секретаря Исхакову Ю.М.
  - 2.1 . Ответственному за организацию горячего питания Исхаковой Ю.М. осуществлять общий контроль за работой пищеблока.
3. Повару Овсянниковой Е.М.:
  - 3.1. не допускать случаев использования средств не по прямому назначению;
  - 3.2. строго придерживаться меню;
  - 3.3. при приготовлении блюд соблюдать технологические карты;
  - 3.4. не допускать недовеса блюд;
  - 3.5. ежедневно выставлять пробы готовой продукции.
4. Рабочему кухни Бабич И.И.
  - 4.1. соблюдать чистоту в подсобных помещениях;
  - 4.2. ежедневно выносить очистки картофеля, моркови, свеклы, лука – не допускать его скопления, полученные овощи не хранить в мешках, перекладывать в ящики.
5. Директору школы Байбулатовой Р.Р. контролировать своевременное прохождение медицинской комиссией работников пищеблока.
6. Завхозу Верховцевой Н.И. контролировать:
  - 6.1. чистоту подсобных помещений;
  - 6.2. чистоту моек, питьевых фонтанчиков;
  - 6.3. обеспечить наличие мыла на мойках.
7. Классным руководителям:
  - 7.1. ежедневно в 8:00 часов ставить учащихся на питание;
  - 7.2. следить за соблюдением гигиены школьников (перед едой обязательно мыть руки);

- 7.3. находиться в столовой со своим классом до окончания приема пищи школьниками.
8. Секретарю школы Исхаковой Ю.М. своевременно выполнять:
- «Бракеражный журнал»
  - «Журнал Здоровья»
  - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
  - «Журнал учета температурного режима и относительной влажности в помещении»

Директор школы: Байбулатова Р.Р.

С приказом ознакомлен и согласен:

Исхакова Ю.М.  
Бабич Е.А.  
Овьянникова Д.