

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ПАШКОВО**

**ПРИКАЗ**

**01.09.2023 г.**

**№ 2**

**Об организации горячего питания учащихся МОУ СОШ п. Пашково, филиала  
МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка, филиала МОУ СОШ п. Пашково в с.  
Морсово в 2023-2024 учебном году**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), на основании СП 2.4.3648 – 20, с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1. Назначить** Лизунову А.И., Маликову Л.М., Сафарян В.И., ответственными за организацию питания в МОУ СОШ п. Пашково, филиале МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка и филиале МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово.
- 2. Ответственным за организацию питания:**
  - разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе;
  - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
  - своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее по запросу;
  - осуществлять ежедневный контроль за организацией питания школы и филиалов, а также контроль за отбором суточных проб.
  - разработать график приема пищи учащимися школы.
- 3. Назначить:** Юткину Н.Г. - повара МОУ СОШ п. Пашково, Афонину В.Н. - повара филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка, Даровую Л.Н. – повара филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово ответственными за:
  - составление отчетности по питанию, подачу заявок поставщикам на продукты питания, фактического отпуска готовой продукции учащимся согласно нормам;
  - приготовление завтраков и обедов в соответствии с перспективным меню, согласованным с Роспотребнадзором;
  - организацию питания учащихся в столовой по утвержденному графику;
  - выполнение всех норм по хранению продукции, содержанию посуды и другого столового инвентаря;
  - качество и полноту закладки приготовляемой пищи;
  - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
  - проведение дезинфекционных обработок.

**4. Классным руководителям 1-11 классов:**

- сопровождать учащихся в столовую, следить за дисциплиной и соблюдением гигиенических норм;
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащимися в сопровождении учителя;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
- рассмотреть вопросы по организации питания на родительских собраниях и классных часах;
- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса.

Директор школы

Н.А. Раннева

С приказом ознакомлены:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ПАШКОВО**

**ПРИКАЗ**

**01.09.2023 г.**

**№ 2а**

**О назначении ответственных за бракераж пищи**

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ СОШ п. Пашково, филиале МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово и филиале МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственных за бракераж пищи:
  - а) Лизунову А.И., Л.М. Маликовой, Сафарян В.И. - ответственные за организацию питания учащихся;
  - б) Юткину Н.Г. - повара МОУ СОШ п. Пашково, Афонину В.Н. - повара филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка, Даровую Л.Н. – повара филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово
2. Ответственным за бракераж пищи обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.
3. Ежедневно вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в школьной столовой) с соответствующей записью в бракеражном журнале.
4. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:
  - скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на поваров Юткину Н.Г., Даровую Л.Н., Афонину В.Н.
  - готовой кулинарной продукции на поваров Юткину Н.Г., Даровую Л.Н., Афонину В.Н.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.А. Раннева

С приказом ознакомлены:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ПАШКОВО**

**ПРИКАЗ**

**01.09.2023 г.**

**№ 26**

**О создании комиссии по проверке организации питания  
в МОУ СОШ п. Пашково**

В целях выполнения требований СанПиНа, совершенствования и повышения эффективности системы организации детского питания, охраны здоровья детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проверке организации питания в следующем составе:

-Лизунова А. И.- заместитель директора по учебной части;

-Маликова Л.М. – исполняющий обязанности заведующей филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка;

-Сафарян В.И. – исполняющий обязанности заведующей филиала МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово;

- члены родительского комитета (по согласованию)

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.А. Раннева

С приказом ознакомлены: