

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЯТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

П Р И К А З

от 27 августа 2024 года

№ 210 -о

Об организации питания в 2024/2025 учебном году

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания в 2024/2025 учебном году **приказываю:**

1. Организовать горячее питание учащихся школы с 02.09.2024 года.
2. Классным руководителям:
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - обеспечить 100% охват горячим питанием учащихся класса;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - по окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.
3. Медицинскому работнику школы Ткач Л.П.:
 - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы;
 - организовать медосмотры учащихся школы;
 - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
 - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.
4. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:
 - на 1-ой перемене в 1 классах (9¹⁵-9²⁵) - завтрак для учеников 1-х классов
 - на 1-ой перемене (9³⁰ - 9⁴⁰) – завтрак учащихся из многодетных семей, детей-инвалидов, желающих 5-11 классов;
 - на 2-ой перемене (10²⁵ - 10⁴⁰) – завтрак учащихся 2-4 классов;
 - на 3-ей перемене (11²⁵ - 11⁴⁰)– обед для учеников 5-8 классов;
 - на 4 перемене для 1-х классах (12¹⁰-12²⁰) – обед для учеников 1-х классов
 - на 4-ой перемене (12²⁵ - 12⁴⁰) – обед для учеников 9-11 классов;
 - на 5-ой перемене (13²⁵ - 13⁴⁵)– обед для учеников 2-4 классов;
5. Кожихиной Н.В., заведующей производством школьной столовой:
 - строго придерживаться десятидневного меню при приготовлении пищи;
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
 - назначит ответственным за гигиеническое состояние столовой Кожикину Н.В.
 - ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
6. Председателю бракеражной комиссии Яглицкой Т.А.:
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
7. Дежурному учителю:
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде, посторонних лиц;
 - не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ БСОШ

Т.В.Захарова

С приказом от 27.08.2024 года №210 -о ознакомлены:

№	ФИО работника	подпись
1	Кожикина Наталья Владимировна	
2	Дорожжина Ольга Эдвардовна	
3	Ермакова Елена Николаевна	
4	Козырева Марина Илларионовна	
5	Лебедь Наталья Ильинична	
6	Абраменкова Ольга Юрьевна	
7	Новикова Любовь Васильевна	
8	Новикова Наталья Владимировна	
9	Дятлова Валентина Дмитриевна	
10	Проскурина Елена Владимировна	
11	Разважная Ольга Николаевна	
12	Самохина Лариса Владимировна	
13	Семёнова Татьяна Ивановна	
14	Старцева Надежда Анатольевна	
15	Сулукова Светлана Ивановна	
16	Ткач Лариса Петровна	
17	Федяева Татьяна Николаевна	
18	Царева Людмила Евгеньевна	
19	Царькова Марина Николаевна	
20	Бурдо Илона Григорьевна	
21	Яглицкая Татьяна Александровна	
22	Сухова Елена Владимировна	
23	Пиярова Анна Сергеевна	
24	Крицына Елизавета Викторовна	