

## ПРИКАЗ

от 31.08.2020 г. № 27

«Об организации горячего питания обучающихся в 2020-2021 учебном году»

В соответствии с распоряжением Юго-Восточного управления от 06.08.2020г. №228- од, санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID - 19)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №16 от 30.06.2020 года (далее - СаиПиН), во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», -

Приказываю:

1. Организовать питание школьников 1-9 классов на период 2020-2021 учебного года в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе завхоза Требунских О.И.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:

Самбольский И.Л. - директор ГБОУ ООШ с.Заплавное;

Темиргалиева А.С. - председатель управляющего совета;

Ерицева Е.Н. - представитель родительской общественности:

Увалиева А.С. - представитель родительской общественности

Абуашвили А.Н. – уборщик служебных помещений.

4. Организовать ежедневное горячее бесплатное питание обучающихся 1 -4 классов и горячее питание обучающихся 5-9 классов, питание обучающихся ОВЗ согласно единому цикличному меню.

5. Повара школы и дошкольной группы Сундеева Т.Ю., завхоза школы Требунских О.И. назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;

- соблюдение 10-дневного цикличного меню;

- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;

- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;

- обеспечение сбалансированного рационального питания;

- контроль за входящим сырьем;

- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

- ежемесячные, ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания. Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

б. Классным руководителям 1-9 классов:

- провести дистанционные родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;

- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

- организовать работу по реализации программы «Разговор о

