

**Управление образования администрации муниципального образования
Крымский район**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №9
ГОРОДА КРЫМСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КРЫМСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от _____ г.

город Крымск

№ _____

**Об организации горячего питания в школьной
столовой на 2023-2024 учебный год**

В целях создания условий для обеспечения качественного питания учащихся в МБОУ СОШ № 9 и дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся, увеличение процента охвата горячим питанием в МБОУ СОШ 9 п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственными за организацию питания в школе Татусьян Т.Б., Литевко А.А., А.А. Таймазову.
2. Ответственным лицам организовать с 01 сентября 2023 года на 2023- 2024 учебный год питание учащихся в режиме шестидневной рабочей недели.
3. Назначить ответственным за ведение журналов температурного учета холодильного оборудования пищеблока, за ведение «Ведомости контроля за питанием», картотеки блюд, проведения анализа выполнения натуральных норм, за постановку и обеспечение условий хранения суточных проб, за измерение температуры воды, используемой для мытья посуды и измерение температуры горячих блюд и холодных напитков, за проведение витаминизации – шеф-повара С.А. Зудину
4. Создать совет школы по питанию в следующем составе:
 - Мурадова Э.М.–директор школы
 - Литевко А.А.–зам.директора по УВР
 - Таймазова А.А.–член Совета школы
 - Зудина С.А.–шеф-повар столовой
 - Никитенко Т.А. - член Совета школы
5. Зам. директора по УВР Литевко А.А. составить план работы совета по питанию.
6. Шеф-повару Зудиной С.А. регулярно вести записи в следующих журналах:

- Бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Картотеку блюд сописанием технологии приготовления;
 - Учета температурного режима холодильника для хранения суточных проб;
 - Измерения температуры горячих блюд и холодных напитков.
7. Проводить противоэпидемиологические мероприятия, включающие:
- Ежедневную влажную уборку в помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - Обеспечение для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков;
 - Генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
 - Регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещения;
 - Организацию работы сотрудников пищеблока с использованием средств защиты дыхания и перчаток;
 - обработку посуды и столовых приборов с использованием средств дезинфекции;
8. Классным руководителям довести до сведения родителей учащихся стоимость обедов и организовать питание в столовой.
9. Классным руководителям на родительских собраниях провести разъяснительную работу среди родителей по вопросу питания учащихся и довести до сведения родителей, что питание осуществляется по 10-ти дневному циклическому меню.
10. Ответственной за питание составить график питания классов и довести до сведения классных руководителей.
11. Фельдшеру школы систематически контролировать качество пищи с отметкой в бракеражном журнале.
12. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Литевко А.А. - зам. директора по УВР
 - А.А. Таймазова.- зам. директора
 - Татусьян Т.Б.-ответственная за питание
 - Никитенко Т.А. -председательПК
13. Ответственным за питание Литевко А.А.Татусьян Т.Б. продолжить осуществление мониторинга организации горячего питания школьников.
14. Утвердить список уч-ся измногодетных семей для льготного питания за счет муниципального бюджета. (Приложение)
15. Контроль за организацией питания учащихся в школе возложить на зам. директора Литевко А.А. А.А. Таймазову.

Директор школы

Э.М. Мурадова